

SOMOS

Doky
Doky

Año XXXIX / N.º 2063 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Elías Alfageme

JOSÉ PELÁEZ,
ENTRE EL ÉXITO
EN LA TV Y EL
GRAN RETO DE
SER PAPÁ

LOS MEJORES
CHIFAS
COMPITEN POR
EL TROFEO DE
LOS PREMIOS
SOMOS

El circo hecho arte

La Tarumba estrena "Airosa",
nueva temporada que dialoga
con las acuarelas de Pancho
Fierro y los personajes invisibles
de nuestra ciudad.

Vuelve la temporada de circos.

Encuentra espectáculos llenos de acrobacias, fantasía y emoción para disfrutar en familia con tu suscripción a El Comercio.

PULSO

Festival Internacional
de Circo del Perú

Del 10 al 13 de julio 2026

30% dto.
en entradas

GRAN
CIRCO DE RUSIA

Del 17 julio al 16 de agosto 2026

30% dto.
en entradas

GRAN
CIRCO DE CHINA

Del 01 al 09 de agosto 2026

30% dto.
en entradas

CIRCO
SOBRE
HIELO

ALADINO
Y EL MISTERIO DE LA LÁMPARA

Del 18 de julio al 16 de agosto 2026

30% dto.
en entradas



Nueva App Club El Comercio

Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y idescárgala ya!



Pasó esta semana

♦♦ **La paz cada vez más cerca.** Estados Unidos e Irán alcanzaron un acuerdo destinado a reducir las tensiones que han marcado su relación durante los últimos meses. El entendimiento contempla el cese de hostilidades, mecanismos de supervisión internacional sobre el programa nuclear iraní y el inicio de negociaciones para levantar progresivamente algunas sanciones económicas.



♦♦ **Vuelve al ruedo.** El exalcalde de Lima y excandidato presidencial Rafael López Aliaga confirmó que volverá a participar en la política municipal como candidato a teniente alcalde de Lima por Renovación Popular.



♦♦ **Hallazgos.** Especialistas del Instituto Geológico, Minero y Metalúrgico (Ingemmet) recuperaron en Junín restos fósiles de mastodontes que podrían aportar nueva información sobre la presencia de estos animales en el territorio peruano.

Descanse en paz

LA ACTRIZ DAVEIGH CHASE, CÉLEBRE POR SU PAPEL DE SAMARA EN "EL ARO", FALLECIÓ A LOS 35 AÑOS TRAS SUFRIR COMPLICACIONES DERIVADAS DE UNA MENINGITIS.



3.200 millones de soles

ESPERAN MOVER LOS CENTROS COMERCIALES POR EL DÍA DEL PADRE EN EL PERÚ, SEGÚN ESTIMACIONES DE ESE SECTOR.

80 negocios

CERRADOS Y MÁS DE 800 TRABAJADORES PERJUDICADOS FUE EL RESULTADO DE UN GRAN INCENDIO EN GAMARRA.

7 goles

LE ANOTÓ ALEMANIA A CURAZAO EN LA PRIMERA GRAN GOLEADA DEL MUNDIAL.

“
HAY GENTE QUE PIENSA QUE
ME VOLVÍ FAMOSA RECIÉN A
PARTIR DE LA VIRALIDAD. Y NO
FUE ASÍ. ANTES DE YOUTUBE
YO YA ERA UNA CANTANTE
QUE HACÍA GIRAS

Wendy Sulca
CANTANTE

La artista reflexionó sobre sus inicios y cómo sus canciones se convirtieron en un fenómeno global.



♦♦ **Emergencia.** El Enfen elevó su pronóstico sobre El Niño costero y estimó que el fenómeno podría alcanzar una magnitud fuerte. La entidad explicó que el calentamiento del mar frente al litoral peruano incrementa la probabilidad de lluvias intensas e inundaciones.



Contenido

20/06/26



40

Papá Peláez

En la previa al Día del Padre, el carismático conductor nos comparte su experiencia de vida con Lucas, su pequeño hijo. Pero también rememora a su propio padre, y reflexiona sobre el vínculo entre la intimidad y la exposición de la TV.

24

La madurez de una joven estrella

Con solo 23 años, la cantautora Olivia Rodrigo acaba de lanzar su tercer álbum de estudio. Un disco con el que confirma su talento y promisorio futuro.



44

Cómplices y amigos sobre ruedas

Diego y Pacífico Sarmiento no son solo padre e hijo. Su vínculo se hace aún más especial gracias al downhill, que los ha llevado a recorrer el Morro Solar, el Valle Sagrado o los Alpes europeos. Aquí nos cuentan su historia.



06

Otra forma de mirar nuestra comida

Visitamos Mérito, el premiado restaurante en Barranco del venezolano Juan Luis Martínez. Un chef que ha sabido darle la vuelta a lo mejor de la culinaria local.



- 08. Maca Wellness
- 10. Premios Somos: chifas
- 12. Kidults
- 16. Michelle Alexander
- 20. Por fuera del menú
- 26. Circo Beat
- 36. Patricio Suárez-Vértiz
- 46. Ley de discapacidad
- 49. Astrología

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:
Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somaselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

FOTOS: AP



CAPITANEADOS POR JALEN BRUNSON, LOS NEW YORK KNICKS CONQUISTARON UN TÍTULO QUE LA CIUDAD ESPERABA DESDE 1973.

MILES DE AFICIONADOS TOMARON LAS CALLES DE MANHATTAN, INCLUSO SOBRE AUTOBUSES, PARA CELEBRAR LA HISTÓRICA CAMPAÑA DE LA NBA.



NUEVA YORK SIGUE DE FIESTA

La conquista del primer campeonato de los New York Knicks en 53 años convirtió a la ciudad en escenario de multitudinarias celebraciones que se extendieron durante toda la semana. Tras derrotar a los San Antonio Spurs en las finales de la NBA, miles de aficionados tomaron calles y espacios emblemáticos de Manhattan para festejar un título que la franquicia no conseguía desde 1973.

Los alrededores del Madison Square Garden se transformaron en punto de encuentro para seguidores vestidos con los colores azul y naranja del equipo. Cánticos, banderas y reuniones espontáneas marcaron los días posteriores a la consagración, reflejando la emoción acumulada por generaciones de aficionados que nunca habían visto al equipo levantar el trofeo. El momento más esperado llegó el jueves con el desfile de los campeones por el tradicional Canyon of Heroes, en el Bajo Manhattan. Anunciado por el alcalde de Nueva York Zohran Mamdani, el homenaje reunió a miles de personas para saludar a jugadores y entrenadores en una celebración reservada para los grandes hitos de la ciudad.

A pesar de la alegría, algunas concentraciones derivaron en actos de vandalismo y daños materiales, mientras que videos difundidos por medios mostraron a aficionados trepando postes y señales de tránsito. Pese a la polémica, la celebración dejó en evidencia el lugar que ocupan los Knicks en la identidad de Nueva York. //

Gastronomía

Mérito: la distancia que nos faltaba

Dirección: Jr. 28 de Julio 206, Barranco

Reservas: merito.mesa247.pe

@meritorest

El venezolano Juan Luis Martínez replantea ingredientes cotidianos y nos los devuelve transformados. Su menú degustación es la prueba de que a veces hace falta volver a mirar nuestra despensa.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
ASTRO STUDIO

Llevamos siglos comiendo el olluco de la misma manera: en un guiso resbaladizo, con pedacitos de carne dispuestos como estrellas en un firmamento. Un chef venezolano llegó para mirarlo de otro modo. En Mérito, Juan Luis Martínez lo confita en mantequilla o lo sirve como si fuera un rabanito en ensalada, y de pronto el ingrediente que habíamos dado por agotado tiene otra vida. Eso es, en una imagen, lo que hace Juan Luis. Que sea venezolano no es un dato pintoresco: es el dato.

Martínez podría estar en cualquier país. Estudió cocina en Venezuela con la certeza de que abriría su propio restaurante, pasó por Martín Berasategui,

"CASI UN TOMATE".
TOMATE DE ÁRBOL
LACTOFERMENTADO.



"ENCUENTRO SINGULAR":
CONCHAS DEL SUR,
ACIDEZ DE CACTUS
(SANKI) Y GELATINA
DE CAMU CAMU.

por el DiverXO de Dabiz Muñoz y por Central. Y aquí se quedó. Al principio no quería un restaurante, sino una arepera. Pero pensó en algo más grande. Así nació Mérito: un lugar que cruza los sabores de Venezuela y Perú. El restaurante le fue haciendo honor a su nombre y creció, con un pie en el Perú y otro en sus raíces, hasta abrir un segundo espacio, Clon. Solo que Clon ya clonó a Mérito: se llevó los platos más icónicos —el flan incluido— y le dejó a Mérito, su hermano mayor, el trabajo más difícil. Un menú degustación donde el mestizaje no termina de cerrar, vivo y cambiante. Atrevido, pero sin dejarnos nunca sin piso. Siempre hay algo que conecta: un insumo conocido

"SIETE CAPAS": LOCHE,
SACHATOMATE,
MACAMBO, YUCA, OLLUCO,
TORONJIL Y MAMEY.



"OCASO MAGENTA":
AMARANTO CRUJIENTE,
YACÓN EN FLOR DE
JAMAICA Y PEZ BLANCO.

Para tomar nota

DOS MARIDAJES

A cargo de Kyra Brüning, dos maneras de pensar el Perú. El maridaje con alcohol viaja seguro: con Sin Bulla, un listán de Sanlúcar de Barrameda, un Livverá, sangiovese del Valle de Uco y un cierre con ron venezolano. Cosmopolita, elegante y sin sobresaltos. Pero es en el maridaje sin alcohol donde el área de Desarrollo e Investigación se la juega: kombucha de sachatomate, soda de tuna, elixir de mashua con cabuya, café de Jaén. Ahí la fermentación deja de ser el sustituto y se vuelve discurso.

JUAN LUIS MARTÍNEZ HA COLOCADO A MÉRITO ENTRE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL PLANETA —26 EN EL 50 BEST— Y COCINA COMO SI ESO NO BASTARA.



que hilvana lo nuevo, una preparación que ancla lo que estamos por descubrir.

El menú tiene diez pasos, aunque Martínez insiste en que el número no le importa. Lo piensa en tiempo, no en platos: dos horas, el límite antes de que el cuerpo empiece a pesar, "como en una película demasiado larga", me dice. La estructura está al servicio de algo más terco: la idea de que un solo ingrediente,

condenado durante siglos a una sola preparación, puede pensarse diferente. El olluco es el ejemplo evidente. Pero la misma lógica ordena las "Siete capas", donde el loche, el sachatomate, la rayadura de macambo y la yuca reposan sobre una base de mamey en un gesto vegetal; o "Casi un tomate", un tomate de árbol lactofermentado, que se nombra por lo que no termina de ser.

Ahí está la clave de la carta: el casi. "Casi choclo", un brioche de maíz ahumado que llega a la mitad del servicio, con una mantequilla de jora y cebolla quemada, en un afán protagónico. Un bocado que sabe a hogar en Lima, en Venezuela o en cualquier lugar. "Inusual", una papa da laqueada, un taquito de plátano y una tortilla de maíz. "Oxidación", más bien, es el nombre del proceso en el que agregan bicarbonato a la gelatina de yacón y tucupí para crear una lámina fina y crocante que envuelve una langosta del norte.

Martínez no nombra el producto: nombra el umbral entre lo que algo parece y lo que es. Y sin embargo nunca se va de largo. Su obsesión declarada es lo que llama el pie a tierra: por raro que se vea un plato —la acidez pura del cactus, la maca que él mismo reconoce como retardora—, siempre debe quedar un sabor reconocible, un ancla en la memoria. Y subyacente, la nostalgia domesticada en la dosis justa.

Es una postura, no una casualidad. Martínez tiene una opinión clara sobre el formato degustación que hoy domina las listas: no está muerto, dice, pero murió como se concibió —la opulencia, el teatro, la nube que sobrevuela la mesa, la performance que aísla al comensal en su propia experiencia—. Mérito va a contracorriente: platos pequeños, un servicio que sostiene el ritmo, compartir antes que deslumbrar.

Lo que distingue a Mérito no es el producto raro, que ahora abunda en Lima. Es la pregunta que casi nadie se hace aquí: ¿y si lo conocido pudiera entenderse de otra forma? Hacía falta una nueva mirada para desarmar el olluco y devolvérselo distinto. //

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



Papá también envejece: la salud después de los 40

Aunque la edad parece llegar de forma imparable, en realidad tenemos más control del que creemos para frenar sus consecuencias. Solo hay que ser disciplinados con nuestros hábitos, y es mejor empezar hoy mismo que nunca empezar.

FOTOS: ISTOCK



DURANTE EL SUEÑO, EL CUERPO SE RECUPERA, FORTALECE EL SISTEMA INMUNE, REPARA TEJIDOS. DORMIR 30 MINUTOS MÁS TEMPRANO MARCA LA DIFERENCIA.



Hay un momento en la vida en que muchos hombres se dan cuenta de que el cuerpo ya no responde igual. Recuperarse después de un partido toma más tiempo. Dormir mal se siente peor. Aparece esa grasa abdominal que antes no estaba. La energía ya no alcanza para todo. Y entonces llega la frase que escuchamos una y otra vez: “Son cosas de la edad”.

Pero la realidad es que mucho de lo que le atribuimos al envejecimiento no responde únicamente a los años. También es el resultado de los hábitos que hemos construido o, en muchos casos, dejado de construir, durante décadas. Eso es una buena noticia porque significa que tenemos mucho más poder del que creemos para influir en cómo envejecemos. Y empezar hoy mismo es mejor que no empezar nunca.

Cuando hablamos de salud masculina, solemos enfocarnos en lo urgente: el colesterol, la presión arterial o los chequeos médicos. Todo eso importa. Pero antes de que aparezcan los diagnósticos, existen pilares que muchas veces pasan desapercibidos y que tienen un enorme



EL CANSANCIO AL HACER DEPORTE SE INCREMENTA CON EL AVANCE DE LA EDAD. POR ESO, ES IMPORTANTE CREAR UNA RUTINA SANA Y RESPONSABLE.

MÁS QUE SOMETERSE A DIETAS EXTREMAS, LO RECOMENDABLE ES NUTRIR EL CUERPO PARA QUE PUEDA SEGUIR HACIENDO LO QUE QUEREMOS QUE HAGA.



Es importante consumir más proteína, más fibra, más alimentos reales y menos ultraprocesados. Los beneficios no tardarán en aparecer.

impacto en la calidad de vida futura: la alimentación, el movimiento, el sueño y la masa muscular. Así que empecemos por esta última.

Después de los 30 años comenzamos a perder masa muscular de manera gradual. Y después de los 40, ese proceso se acelera si no hacemos nada para frenarlo. El problema es que no estamos hablando solo de fuerza o apariencia física. El músculo participa en el control de la glucosa, protege la salud metabólica, ayuda a mantener la movilidad y es uno de los mayores predictores de longevidad. Dicho de otra manera: llegar fuerte a los 70 empieza mucho antes. Por eso el entrenamiento de fuerza debería dejar de verse como algo exclusivo de atletas o personas que quieren verse musculosas. Levantar peso, trabajar con bandas o hacer ejercicios de resistencia es una inversión directa en la salud.

Ahora, la alimentación también juega un papel fundamental. Muchos hombres pasan años comiendo de forma automática: lo que hay, lo que alcanza el tiempo o lo que resulta más práctico. Pero a medida que envejecemos, la nutrición

deja de ser solo combustible. Se convierte en información para el cuerpo. Más proteína para proteger músculo. Más fibra para cuidar la microbiota y la salud digestiva. Más alimentos reales y menos ultraprocesados para controlar la inflamación y apoyar el metabolismo. No se trata de hacer dietas extremas. Se trata de nutrir al cuerpo para que pueda seguir haciendo todo lo que queremos que haga.

Y luego está el gran olvidado: el sueño. Dormir bien no es perder tiempo. Es el momento en que el cuerpo se recupera, regula hormonas, fortalece el sistema inmune y repara tejidos. Sin embargo, muchas personas viven agotadas, convencidas de que sentirse cansado es parte normal de la adultez. Pero no lo es.

La buena noticia es que nunca es tarde para empezar. Sí, los chequeos anuales son clave: presión

arterial, perfil lipídico, glucosa, hemoglobina glicosilada, función hepática y renal. Y también lo es conversar con tu médico sobre los exámenes más adecuados según tu edad e historia familiar. Pero construir una rutina saludable y sostenible es lo que realmente marca la diferencia. Así que te invito a elegir uno o dos hábitos que realmente puedas mantener: caminar 20 minutos al día, agregar una fuente de proteína a cada comida o acostarte 30 minutos antes que de costumbre. Agenda el ejercicio y el descanso con la misma importancia que una reunión de trabajo, porque tu salud también merece un espacio en tu calendario.

Y recuerda: los resultados más importantes no vienen de los cambios drásticos, sino de las pequeñas acciones que repites semana tras semana hasta que se convierten en parte de tu vida. //

Queremos tanto al chifa

Este año, la categoría de mejor chifa amplía su lista a 15 nominados para reconocer la diversidad, vigencia y evolución de la cocina chino-peruana, una de las más disfrutadas en el país.

POR:
**PIERINA
DENEGRÍ
DAVIES**

Antes de las cebiche-rías de moda, de las barras nikkei y de los restaurantes de cocina de autor, hubo mesas familiares coronadas por una fuente de arroz chaufa humeante, platos al centro y una costumbre que sigue intacta: compartir. El chifa forma parte de la vida cotidiana de los peruanos desde hace generaciones y, quizás por eso mismo, pocas cocinas representan tan bien la capacidad del país para transformar influencias extranjeras en algo único.

Ese espíritu de diversidad y encuentro también inspira una de las principales novedades de los Premios Somos 2026. Este año, varias categorías amplían su lista de candidatos de diez a quince nominados, una decisión que busca reflejar mejor la

riqueza de propuestas que existe actualmente en la gastronomía peruana. El cambio alcanza a los rubros de mejor pollería, mejor panadería, mejor restaurante peruano en el extranjero, mejor cafetería de especialidad del Perú y, por supuesto, mejor chifa, categoría que celebra una de las tradiciones culinarias más arraigadas en el país.

La historia del chifa comenzó con el arribo de miles de migrantes chinos, principalmente cantoneses, durante el siglo XIX. Con ellos llegaron técnicas de cocción, ingredientes y formas de entender la comida que, al encontrarse con los productos locales y las costumbres peruanas, dieron origen a una de las expresiones gastronómicas más exitosas y queridas del Perú. El resultado fue una cocina mestiza



FOTOS: HEROÍNA ESTUDIO

MÁS DE UN SIGLO DESPUÉS DE SU NACIMIENTO, EL CHIFA MANTIENE INTACTA SU CAPACIDAD DE REUNIR TRADICIONES, GENERACIONES Y SABORES ALREDEDOR DE UNA MESA.

que encontró en el wok, el sillao, el arroz y el kion algunos de sus símbolos más reconocibles.

Hoy es difícil imaginar la gastronomía peruana sin platos como el arroz chaufa, el tallarín saltado, el aeropuerto, los wantanes o las innumerables combinaciones que han surgido a lo largo de las décadas. Desde versiones sencillas y reconfortantes hasta preparaciones más elaboradas con mariscos, pato, cerdo o salchicha china, el universo chifero ha demostrado una capacidad inagotable para adaptarse a los gustos y tiempos.

Pero el chifa contemporáneo va mucho más allá de sus clásicos. En los últimos años, numerosos restaurantes han recuperado recetas tradicionales de distintas regiones de China, ampliando la experiencia para un público cada vez más curioso. Por eso, en muchos establecimientos conviven dos experiencias: la tradicional selección de platos chifa que todos reconocemos y una propuesta más cercana a la cocina china original, donde aparecen preparaciones menos conocidas, sopas, carnes, pescados al vapor y una amplia variedad de dim sum, conocidos como bocaditos chinos.

Toda esa riqueza se refleja en los quince nominados de esta edición. Algunos son referentes históricos que han acompañado a varias generaciones; otros representan nuevas formas de interpretar el legado tusán. Entre ellos destaca Chifa Titi, ganador de la categoría en los últimos tres años, un logro que confirma su lugar entre los favoritos del público.

La pregunta ahora es inevitable: ¿podrá revalidar el título una vez más o veremos a un nuevo ganador? Con una lista más amplia y diversa que nunca, serán los votantes quienes tengan la última palabra para decidir cuál es el mejor chifa de Lima este 2026. //

LOS DIM SUM SON PARTE ESENCIAL DE LA TRADICIÓN CHINA. ENTRE SUS VERSIONES MÁS POPULARES DESTACAN LOS ENROLLADOS PRIMAVERA, EL SIUMAI Y EL MIN PAO.

NOMINADOS A MEJOR CHIFA

Chifa Internacional

Chifa Mi Amigo

Chung Tong

Four Seas

Hakka

Hou Wha

Kion

Lung Fung

Madam Tusán

Master Kong

O-MEI

Shi-Nuá

Song Restaurante

Titi

Wong King



JOEL ALONZO

¡Ya puedes votar por tus favoritos!

Entra a la web de los Premios Somos con este QR. La votación estará abierta hasta mediados de julio.



♦ **Tendencias**

Crecer es opcional



POR:
CELESTE PÉREZ

Una muñeca de edición limitada, una figura de colección de Star Wars o una caja misteriosa cuyo contenido nadie conoce hasta el momento de abrirla. Para muchos adultos, estos objetos representan más que un simple capricho: son una puerta a la nostalgia, una forma de aliviar el estrés y, cada vez más, una declaración de identidad.

Bautizados como 'kidults' (por la unión de las palabras en inglés 'kid' y 'adult': niño y adulto), son descritos como grupos de personas que continúan consumiendo juguetes, coleccionables y productos asociados a la infancia, más que por tendencia, por verdadera conexión y nostalgia.

En los últimos años, y debido a su gran impacto en el comercio, este fenómeno se ha vuelto uno de los motores de crecimiento más importantes de la industria del entretenimiento.

“Los adultos se han convertido en consumidores clave de este rubro: son esencialmente niños con la capacidad económica de comprar los juguetes que desean y sin las restricciones de los padres”, explica Claudio Huamán de los Heros, director de la carrera de Márketing de la USIL.

Las marcas lo entendieron hace tiempo. Gigantes como LEGO, Mattel y Hasbro han desarrollado líneas exclusivas para adultos, mientras que franquicias como Star Wars y Marvel han encontrado en los coleccionables una fuente de

ingresos incluso más rentable que sus películas. Según Huamán de los Heros, por cada dólar generado en taquilla, Star Wars produce entre 2,5 y 3 dólares adicionales en juguetes, ropa y licencias.

COLECCIÓN PERSONAL

La nostalgia es uno de los principales motores detrás de este consumo. “Permite reconectarse con experiencias positivas de la infancia, con momentos en los que

Una corriente llamada 'kidults' marca la pauta en el mercado de los juguetes e invita a gigantes como LEGO y Mattel a repensar lanzamientos y colecciones. ¿Quiénes son los nuevos protagonistas de consumo en este sector y qué los motiva a comprar?



la principal responsabilidad era jugar”, señala Huamán. Sin embargo, no es el único factor. El bienestar emocional también juega un papel importante.

Para el psicólogo Juan Pablo Castro, de Mapfre, el coleccionismo funciona muchas veces como una pausa frente a las exigencias de la vida adulta. “Los juguetes son objetos asociados a un significado emocional y simbólico. Mantienen un vínculo con el pasado y ayudan

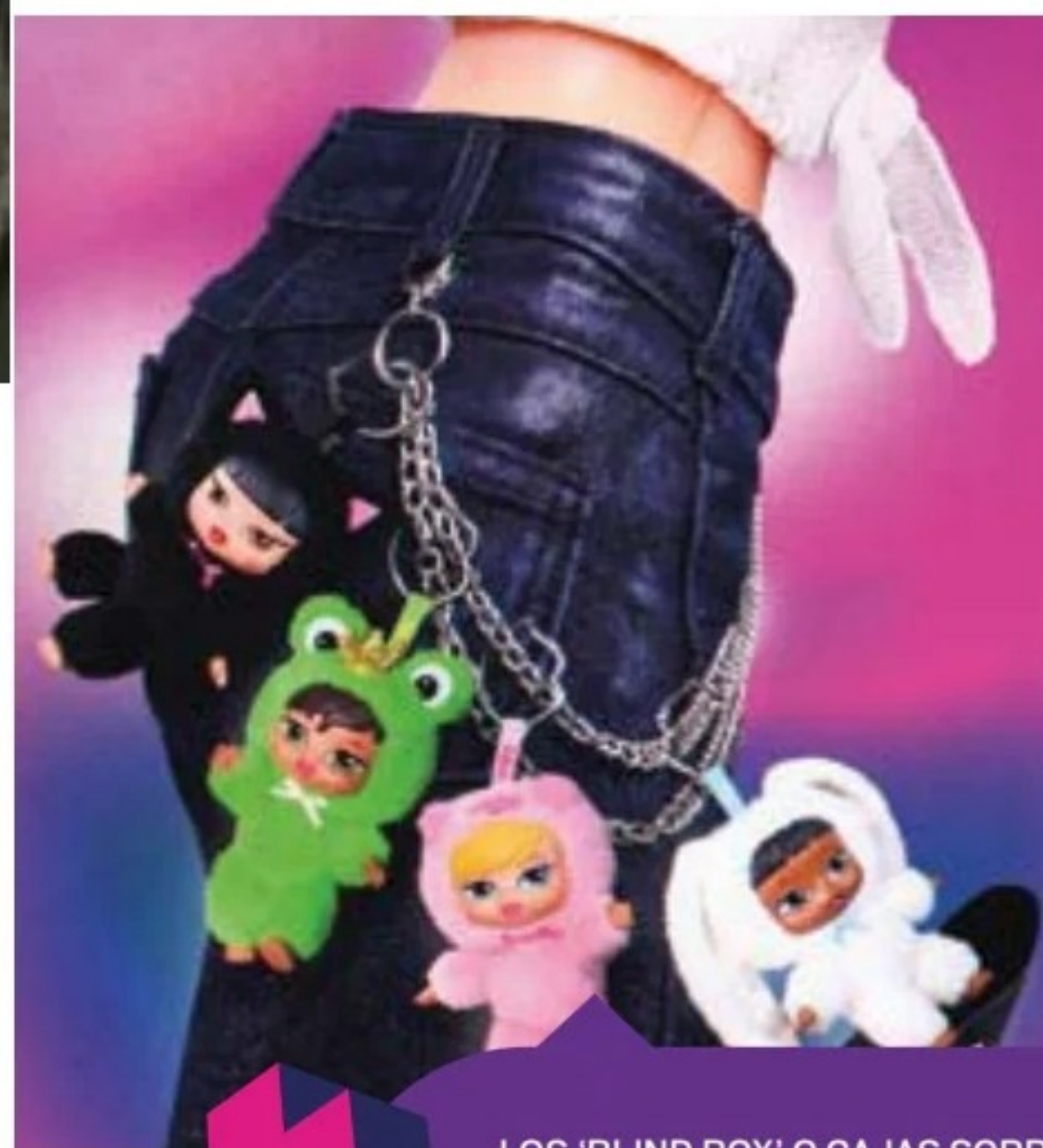
PARA LEGO, EL PÚBLICO ADULTO ES IMPORTANTÍSIMO: LA MARCA CUENTA CON COLECCIONES EXCLUSIVAS QUE VAN MÁS ALLÁ DE PIEZAS RELACIONADAS CON PELÍCULAS O PERSONAJES, BUSCANDO ENTRAR EN LA VIDA COTIDIANA CON MODELOS PARA SALAS DE ESTAR, ESCRITORIOS Y OFICINAS.

Dopamina asegurada

◆ Basta darse una vuelta por un centro comercial para notar que las cajas sorpresa ya dejaron de ser un fenómeno de nicho. Miniso ofrece 'blind boxes' protagonizadas por personajes coleccionables, Falabella ha lanzado ediciones especiales con los futbolistas favoritos del Mundial y Ripley apuesta por una colección imperdible de las Bratziez como parte del aniversario 25 de estas muñecas. El atractivo es el mismo en todos los casos: comprar con la emoción de no saber exactamente qué hay dentro.

— “
CUANTO MÁS
INCIERTO ES EL
ESTÍMULO, MAYOR
ES LA LIBERACIÓN
DE DOPAMINA ANTES
DE RECIBIRLO, LO
QUE INTENSIFICA
LA MOTIVACIÓN DE
CONDUCTA

Juan Pablo Castro
PSICÓLOGO



LOS 'BLIND BOX' O CAJAS SORPRESA SON UN VERDADERO BOOM EN REDES SOCIALES. EN NUESTRO PAÍS, SE PUEDEN ENCONTRAR OPCIONES DESDE LOS 25 Y 100 SOLES, DE DIVERSAS TEMÁTICAS Y PERSONAJES.

a preservar la identidad personal a lo largo del tiempo”, explica.

El auge de las 'blind boxes' —cajas sorpresa que contienen figuras aleatorias— es un ejemplo claro de cómo las emociones influyen en el consumo. El atractivo está precisamente en no saber qué se recibirá. “La incertidumbre resulta estimulante porque activa circuitos cerebrales relacionados con la recompensa y la dopamina”, comenta Castro sobre ellas. En otras palabras, la expectativa puede ser tan emocionante como el premio. Las redes sociales han amplificado esta tendencia. Videos de 'unboxing', comunidades de coleccionistas y lanzamientos de edición limitada convierten cada compra en una experiencia compartida.

Para muchos, además, completar una colección representa algo más profundo que acumular objetos: es encontrar pertenencia.

“Las colaboraciones entre marcas y franquicias permiten que las personas expresen aspectos de su identidad y pertenencia cultural”, afirma Huamán de los Heros. Castro coincide: el coleccionismo no solo valida gustos personales, también crea espacios de conexión con otros.

Si antes crecer significaba dejar atrás ciertos intereses infantiles, hoy ocurre lo contrario. Los adultos consumen nostalgia sin culpa y con orgullo. Porque, al final, esos juguetes ya no representan una etapa superada, sino una forma de recordar quiénes fueron y, en cierta forma, quiénes siguen siendo. //

“ALGUNOS ADULTOS LO VEN COMO UNA REIVINDICACIÓN ANTE LA FRUSTRACIÓN DE NO HABER PODIDO ADQUIRIR EL JUGUETE DE NIÑOS PORQUE LOS PADRES NO LO COMPRARON. AHORA, CON ACCESO A INGRESOS, PUEDEN DARSE ESE ENGREIMIENTO”, APUNTA EL DIRECTOR DE MÁRKETING DE USIL.

♦ **Universidad**

Talento internacional

Jóvenes estudiantes de Gastronomía, Turismo y Hotelería podrán postular a experiencias remuneradas en Estados Unidos. Dos participantes cuentan cómo fortalecieron su inglés, independencia y mirada profesional.



POR:
**SAMANTA
ALVA**

Abrirle puertas al talento joven peruano no solo significa enviarlo a trabajar fuera. Implica que pueda mirar la industria desde otro estándar, aprender en una operación real y regresar con una experiencia capaz de ampliar su carrera. En gastronomía, turismo y hotelería, donde el Perú ya tiene una marca reconocible, esa posibilidad adquiere un valor especial: los jóvenes no llegan desde cero, llegan con una cultura de servicio y cocina propia.

Esa es la premisa detrás de los programas que USE Perú impulsa para jóvenes que buscan vivir una experiencia laboral remunerada en Estados Unidos. Uno de ellos es Work and Travel, dirigido a universitarios de cualquier carrera que pueden trabajar durante sus vacaciones en hoteles, restaurantes, centros de esquí u otros espacios de servicio. El otro es Internship Trainee, una experiencia profesional más larga y especializada para recién graduados o estudiantes por terminar las carreras de Gastronomía, Turismo y Hotelería.

Diego Contreras (25) conoce bien ambas rutas. Mientras estudiaba Hotelería y Administración, participó en Work and Travel y antes de egresar vivió un Internship Trainee en Estados Unidos entre 2024 y 2025. La segunda experiencia, cuenta, fue distinta porque dejó de ser una estadía de

temporada para convertirse en un año de adaptación completa: vivir lejos, atravesar las cuatro estaciones y responder a ritmos de trabajo cambiantes.

En el hotel donde estuvo, trabajó en el bar. Abría el espacio, preparaba insumos, atendía durante el servicio, hacía el cierre de caja y, cuando la operación lo requiera, extendía la jornada hasta tarde. Allí reconoció vocabulario, protocolos y técnicas que había aprendido en clase, pero también ganó seguridad para moverse frente a clientes, compañeros y jefes. “Perdí el miedo totalmente”, resume.

FOTOS: ARCHIVO PERSONAL



USE PERÚ CONECTA JÓVENES PERUANOS CON OPORTUNIDADES REMUNERADAS EN ESTADOS UNIDOS PARA FORTALECER IDIOMA, EMPLEABILIDAD Y MIRADA INTERNACIONAL EN HOTELERÍA GLOBAL.





DIEGO CONTRERAS VIVIÓ EL WORK AND TRAVEL Y LUEGO EL INTERNSHIP TRAINEE, EXPERIENCIA QUE FORTALECIÓ SU SEGURIDAD, CRITERIO OPERATIVO E INDEPENDENCIA PROFESIONAL Y PERSONAL.

FERNANDO VERA TRABAJA COMO COORDINADOR DE HOUSEKEEPING EN UTAH, DONDE APRENDE DE SISTEMAS HOTELEROS Y ESTÁNDARES DE LUJO DESDE LA OPERACIÓN DIARIA.



¿Cómo participar?

◆ USE Perú realizará el 22 y 23 de junio una jornada internacional de selección en Lima, con representantes de hoteles, restaurantes y centros de esquí de Estados Unidos. Las entrevistas están dirigidas a estudiantes de Gastronomía, Turismo, Hotelería y carreras afines interesados en Work and Travel o experiencias profesionales remuneradas. Encuentra información sobre requisitos, vacantes y orientación para postular en peru.workuse.com y en Instagram como [@useperuwat](https://www.instagram.com/useperuwat).

Al volver al Perú, sintió que esa experiencia le había dado una ventaja real para continuar sus estudios y acceder a mejores oportunidades laborales.

Fernando Vera (25) está viviendo ahora una etapa similar. Después de hacer Work and Travel en Colorado, postuló a un Internship Trainee cuando cerraba su formación en Turismo. Desde fines de mayo trabaja en Pendry Park City, en Utah, como coordinador de Housekeeping: distribuye habitaciones, revisa sistemas internos y responde a solicitudes de recepción o de los huéspedes, en una operación diaria más exigente. “Cada semana, cada día, hay algo nuevo por aprender”, cuenta.

APRENDIZAJE REMUNERADO

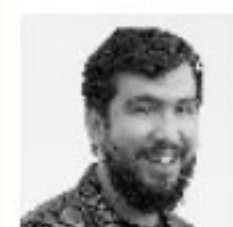
Para Rafael Espinoza, CEO de USE Perú, estas experiencias funcionan porque combinan trabajo remunerado, idioma, autonomía y exposición a una industria altamente entrenada. En el caso del Internship Trainee, el programa puede durar hasta 12 meses y se realiza con la visa J-1. A diferencia de Work and Travel, aquí la posición debe estar vinculada con la carrera o trayectoria del participante, en cadenas de alta exigencia.

Además del aprendizaje profesional, el programa también permite generar ingresos durante la experiencia. Según Espinoza, quienes participan en el Internship Trainee suelen recibir entre US\$3.000 y US\$4.000 mensuales brutos, dependiendo de la posición, ciudad, temporada y horas trabajadas. USE cuenta con 27 años de experiencia y más de 60 mil personas movilizadas a programas internacionales. En junio, representantes de hoteles y restaurantes de Estados Unidos llegarán a Lima para entrevistar perfiles peruanos, especialmente de gastronomía, turismo y hotelería. Entre los operadores vinculados al segmento de lujo figuran marcas como Four Seasons, Ritz-Carlton, St. Regis y Montage Hotels. //

“

La televisión seguirá viva mientras nos siga emocionando”

◆ **Personaje**



**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**

FOTO:
VÍCTOR IDROGO

MICHELLE ALEXANDER

La productora celebra cinco décadas de trayectoria, 20 años al frente de Del Barrio Producciones y medio centenar de ficciones que han marcado la televisión peruana. Desde el fenómeno de Dina Páucar hasta su reciente incursión en el cine, una misma convicción ha guiado su carrera: contar historias capaces de conmover a un país.



A CINCO DÉCADAS DE INICIAR SU CARRERA, MICHELLE ALEXANDER CONTI-NÚA INVOLUCRÁN-DOSE EN CADA ETA-PA DEL PROCESO CREATIVO, DESDE EL GUION HASTA LA GRABACIÓN.

ESTRENADA EN 2006, "VÍRGENES DE LA CUMBIA" SE CONVIRTIÓ EN UNO DE LOS MAYORES FENÓMENOS TELEVISIVOS DE LA DÉCADA Y CONSOLIDÓ EL ESTILO NARRATIVO DE ALEXANDER.

El Palacete Sousa de Barranco funciona hoy como el cuartel general de Del Barrio Producciones. Por estos días, aquí se graba "Señora del destino", la telenovela que se emite cada noche por América Televisión. Técnicos cargan equipos de un lado a otro, asistentes cruzan los pasillos a toda velocidad y se afinan los últimos detalles de los sets mientras el elenco repasa sus diálogos. En medio de esa vorágine aparece Michelle Alexander, lista para supervisar una nueva jornada de grabación.

Se la ve relajada, de buen ánimo. Hace apenas unos días, Del Barrio Producciones recibió la licencia Marca Perú, un reconocimiento que la emociona especialmente. Pero los motivos para celebrar no terminan ahí. Este 2026 cumple 50 años de trayectoria profesional, 20 años al frente de la productora que fundó junto a sus hijos, y alcanza una cifra que resume buena parte de su legado: 50 ficciones realizadas entre series y telenovelas que han acompañado a distintas generaciones de peruanos.

DETRÁS DE CÁMARAS

Mucho antes de convertirse en una de las productoras más influyentes del país, Michelle Alexander recorría de niña los estudios de Panamericana Televisión de la mano de su padre, el productor Alberto Alexander. Allí, observando todo lo que ocurría detrás

de cámaras, nació una fascinación que con los años se transformaría en vocación. Aunque inicialmente tomó otro rumbo y empezó a estudiar Ingeniería Industrial, no tardó en darse cuenta de que su futuro estaba en la televisión.

Una de sus experiencias decisivas en la industria fue como asistente de vestuario en "Carmín", producción emblemática de los años ochenta. "Era tan mala que me terminaron despidiendo", recuerda entre risas. Lejos de desanimarse, aceptó la medida y pidió un único favor: que le permitieran seguir asistiendo a las grabaciones para aprender. "Luis Llosa es mi maestro. Estudié en la universidad, claro, pero de él aprendí buena parte de lo que sé de este oficio", comenta.

El gran giro de guion en la carrera de Michelle Alexander llegó en 2004. Revisando un reportaje dominical descubrió a una cantante folclórica capaz de convocar a miles de personas. Su nombre era Dina Páucar. Michelle vio allí algo que otros no veían: una historia poderosa sobre esfuerzo, migración y superación.

Con recursos mínimos y muchas deudas produjo una miniserie sobre la vida de la cantante. Ningún canal parecía interesado. "Nos decían: '¿A quién le importa la vida de una folclórica?'", cuenta. Finalmente, Frecuencia Latina apostó por el proyecto. Lo que ocurrió después cambió la historia de la televisión peruana.

"Dina Páucar, la lucha por un sueño" debutó con 50 puntos de rating y se convirtió en un fenómeno. Para Alexander fue la confirmación de una intuición que ha guiado toda su carrera: las audiencias quieren verse reflejadas en la pantalla. Desde entonces, construyó un catálogo basado en historias cercanas a la experiencia de millones de peruanos, alejadas de los modelos tradicionales de la telenovela latinoamericana. Esa convicción explica buena parte de sus éxitos posteriores.

FÁBRICA DE FICCIONES

Michelle suele describir el crecimiento de Del Barrio Producciones con una metáfora sencilla: empezaron como una bodeguita de barrio que poco a poco terminó convirtiéndose en un gran supermercado. Lo hicieron aprendiendo sobre la marcha, equivocándose



GIANCARLO SHIBAYAMA



FERNANDO FUJIMOTO

MICHELLE JUNTO AL ELENCO DE "YURU, PRINCESA GUERRERA", UNA PRODUCCIÓN JUVENIL PROTAGONIZADA POR MAYRA GOÑI QUE APOSTÓ POR LA FANTASÍA Y LA AVENTURA.

y corrigiendo el rumbo. "Yo nunca me preparé para tener una productora grande. Yo solo quería contar historias", dice.

Además de mantenerse como referente de la ficción televisiva peruana, acaba de concretar uno de sus grandes anhelos: producir una película. "Amando a Amanda", dirigida por Ani Alva Helfer y protagonizada por Gianella Neyra y Giovanni Ciccía, ha tenido una recepción positiva y representa el inicio de una apuesta que Michelle soñó durante años.

Si bien el ecosistema audiovisual atraviesa profundas transformaciones, la productora peruana mira el futuro con optimismo. No cree que el streaming vaya a acabar con la televisión. "A nosotros nos ven más de un millón de espectadores todos los días. La televisión seguirá viva mientras nos siga emocionando", afirma. Tampoco percibe a la inteligencia artificial como una amenaza para los creadores. "La IA puede resolver cosas, pero no tiene corazón. Y una telenovela o una película tiene que tener corazón", sostiene.

A sus 70 años, no tiene planeado parar: sigue leyendo guiones, revisando ediciones y participando activamente en cada producción. "Cuando estoy de vacaciones, me aburro muy rápido, salvo cuando estoy con mis nietos. A la semana ya quiero regresar", comenta. Después de cinco décadas de trayectoria, Michelle Alexander sigue persiguiendo el mismo sueño que la cautivó cuando era una niña: encontrar una buena historia y lograr que millones de personas se emocionen con ella. //

Del barrio al cine

♦♦ Protagonizada por Gianella Neyra y dirigida por Ani Alva Helfer, "Amando a Amanda" sigue el viaje de una mujer que, luego de tocar fondo, intenta reconstruir su vida y reencontrarse consigo misma. A través de una mezcla de humor, sensibilidad y emoción, la cinta aborda temas contemporáneos como la salud mental, los vínculos familiares y la búsqueda de una segunda oportunidad para sanar, crecer y volver a ser feliz. Aún se encuentra en cartelera en los principales multicines del país.



DEL BARRIO PRODUCCIONES

ESTE AÑO, MICHELLE ALEXANDER CUMPLIÓ UNO DE SUS SUEÑOS: ESTRENAR "AMANDO A AMANDA", EL PRIMER LARGOMETRAJE PRODUCIDO POR DEL BARRIO PRODUCCIONES.

Tema de la semana

UN HÉROE INESPERADO

La modesta selección de Cabo Verde sorprendió al mundo al frenar a España en su estreno mundialista. La actuación consagratória de su arquero transformó un empate sin goles en una de las historias más extraordinarias de la Copa del Mundo.

La primera gran hazaña del Mundial llegó desde Cabo Verde, un pequeño archipiélago africano de apenas medio millón de habitantes que, en su debut absoluto en un Mundial, logró lo que parecía imposible: neutralizar a España, vigente campeona de Europa, y arrancarle un empate sin goles.

El héroe de la jornada fue Josimar José Évora Dias, más conocido como Vozinha. A sus 40 años, el arquero caboverdiano se convirtió en la figura inesperada del torneo tras firmar una actuación memorable en Atlanta. La selección española monopolizó la posesión, acumuló ocasiones de gol y sometió a su rival durante gran parte

del encuentro, pero se encontró una y otra vez con las manos salvadoras de un guardameta que parecía decidido a desafiar la lógica. Sus siete atajadas fueron determinantes para sostener el histórico 0-0.

La imagen de Vozinha emocionado hasta las lágrimas al final del partido recorrió el mundo. No era para menos.

Después de una carrera construida lejos de los grandes focos, entre clubes modestos de Cabo Verde, Angola, Moldavia, Chipre, Eslovaquia y Portugal, el veterano portero encontró en el Mundial el escenario para escribir el capítulo más importante de su trayectoria.

“Nuestro propósito era competir al máximo nivel. Sabíamos que tendríamos dificultades, pero vamos a hacer todo lo posible para superar los obstáculos”, declaró el guardameta a la prensa.

Su impacto trascendió la cancha. Mientras celebraba el punto más valioso en la historia de su selección, las redes sociales explotaban: pasó de tener cerca de 50 mil seguidores en Instagram a superar los 4 millones en apenas unas horas, convirtiéndose en uno de los fenómenos virales del campeonato.

Para Cabo Verde, el empate supo a victoria. Para el resto del mundo, fue una de esas historias que recuerdan por qué el fútbol sigue siendo impredecible. El deporte más lindo de todos. //

El camino a la gloria

La selección de Cabo Verde logró la primera clasificación mundialista de su historia al liderar su grupo en las eliminatorias africanas. El boleto a Estados Unidos, México y Canadá coronó el mayor éxito futbolístico del archipiélago desde la creación de su selección,

A SUS 40 AÑOS, VOZINHA PASÓ DEL ANONIMATO A CONVERTIRSE EN EL PRIMER HÉROE DEL MUNDIAL. SU HISTORIA SE VIRALIZÓ EN REDES SOCIALES.



AFP

LA 'FOOD STYLIST' O
ESTILISTA DE ALIMEN-
TOS PATRICIA RIVERO
TRABAJA CON DIVERSAS
MARCAS DE CARNES,
PASTAS, EMBUTIDOS
Y RESTAURANTES. SU
MISIÓN ES HACER QUE
LOS PLATOS O BEBIDAS
SE VEAN IRRESISTIBLES
ANTE UNA CÁMARA.



Actualidad

POR FUERA

del menú

En el mundo de la gastronomía existen profesionales que no necesariamente trabajan en la cocina o en un restaurante, pero son bastante cercanos. La ‘food stylist’ Patricia Rivero, el artesano del hielo Santiago Barco y el creador de rutas y experiencias Álvaro Mendoza nos hacen ingresar a sus poco conocidos trabajos diarios.



**DIANA
GONZALES
OBANDO**

FOTO:
GIANCARLO
SHIBAYAMA

Detrás de una buena foto de comida, hay una gran estilista de alimentos como Patricia Rivero. Su función es maquillar, embellecer y hacer ver apetitoso el plato para convencerte de devorarlo. “Tiene que verse delicioso, pero no tiene que estar rico”, dice Patricia como para tener una idea del objetivo de su trabajo.

Para poder explicarlo, la buscamos en su taller. La encontramos rodeada de sus herramientas principales. Son bastantes y de muchos tamaños. Es como encontrarse con una pintora, una productora audiovisual, una chef y una ferretera encarnadas en una sola persona: “Esta es la pistola de calor —comenta cargando la herramienta usualmente utilizada en fontanería o electricidad—. Estira la piel de las alitas, por ejemplo, para que parezcan cocidas, pero no lo están. También la uso al derretir el queso de las pizzas. El soplete me da color negro en alitas o brochetas, como simulando estar a la parrilla. El encendedor de carbón es para hacer las marcas en las hamburguesas, carnes, chorizos. Antes se usaban

desarmadores calientes, pero demora mucho más”, explica la ‘food stylist’. Vemos los pinceles para pintar con tintes o aceites; un pote de limpiatipo para pegar cubiertos en la superficie y evitar que se muevan. Las pinzas son básicas para manipular los alimentos sin dañarlos.

Este oficio poco conocido es importante en cualquier producción audiovisual relacionada a la gastronomía. Aunque el pollo a la brasa sea riquísimo, ante un lente no siempre se verá así; necesita ayuda de una estilista de comida, quien creará los efectos adecuados para cada plato preservando su naturalidad y frescor, pues la comida se seca y marchita rápidamente.

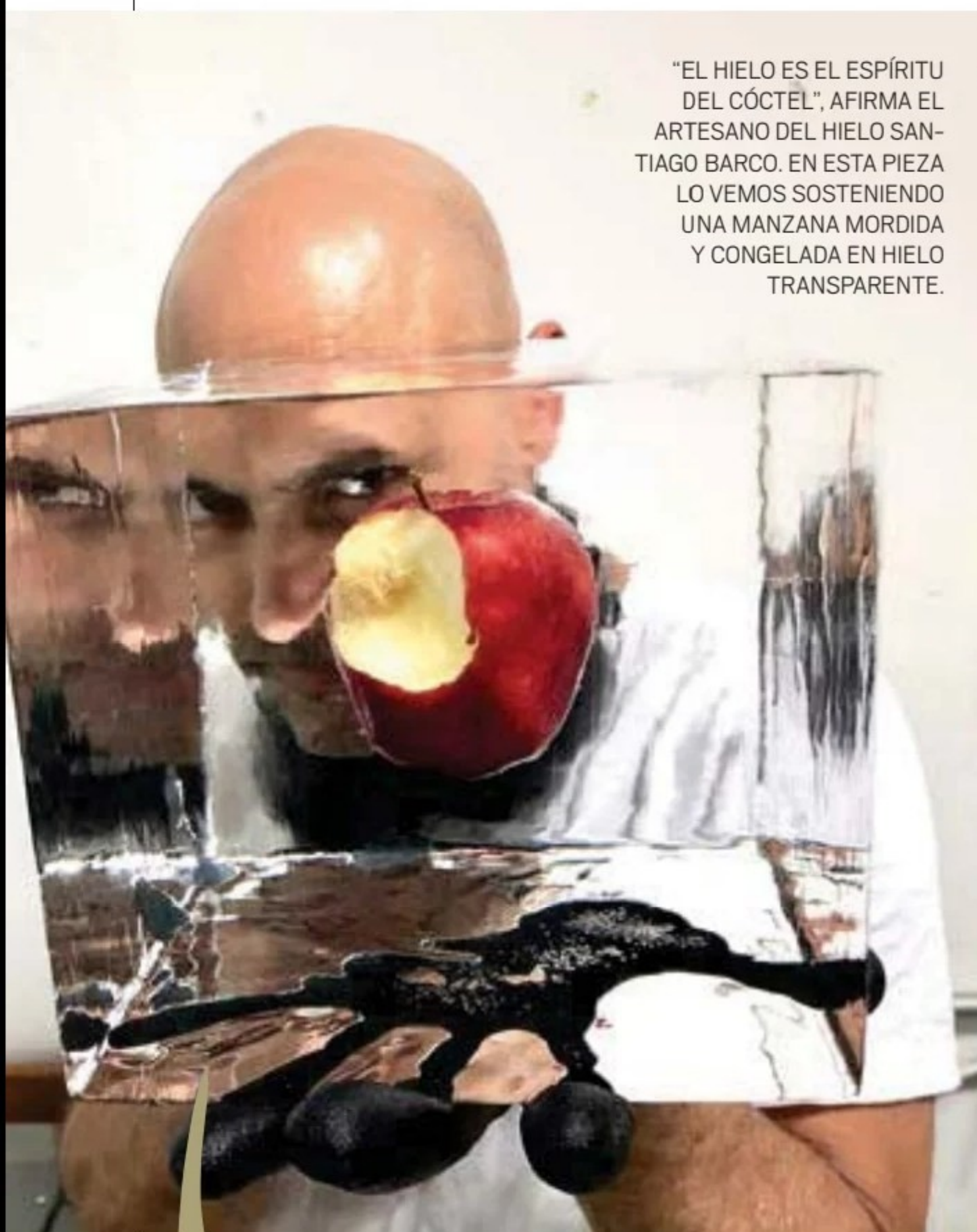
“Antiguamente todo era de juguete: usaban aceite de carro, el helado lo hacían con puré de papa. A mí me gusta trabajar lo más realista posible. El helado lo trabajo dentro de la congeladora con mis guantes. Tienes que mostrarle a la gente el producto tal cual es, la misma cantidad, como se sirve al cliente. Esta es la tendencia, no lo quieren tan perfecto”, considera la experta. Tiene mucha expe-

La sabrosa belleza

♦♦ Como estilista de alimentos, Patricia Rivero también dicta talleres cada cierto tiempo. Actualmente, está preparando uno dirigido a fotógrafos, creadores de contenido y personal de restaurantes. Más información en su IG: @cooking.again.

♦♦ En Hielería Espíritu trabajan con un “sistema de purificación por ósmosis inversa que quita los metales pesados al agua limeña”, detalla Barco sobre el método que utilizan. Contactos: IG: @hieleriaespiritu y al WhatsApp 946 272 779.

“EL HIELO ES EL ESPÍRITU DEL CÓCTEL”, AFIRMA EL ARTESANO DEL HIELO SANTIAGO BARCO. EN ESTA PIEZA LO VEMOS SOSTENIENDO UNA MANZANA MORDIDA Y CONGELADA EN HIELO TRANSPARENTE.



ARCHIVO PERSONAL

♦♦ Patricia Rivero también se dedica a las experiencias de cocina grupal en el local de La Patricia, en Barranco. Aquí aprenden a preparar pastas desde cero y platos peruanos, donde lo principal es disfrutar y reírse mucho, sin necesidad de saber algo de cocina.

♦♦ Para Santiago Barco, el propósito de usar los mejores hielos artesanales en coctelería no solo significa garantizar mayor duración, sino que se luzca el cóctel y esté a la altura de la calidad de sus insumos, además de no alterar el sabor ni el olor del trago.



HIELERÍA ESPÍRITU HA DESARROLLADO EL LADO MÁS ARTÍSTICO DE LOS HIELOS CONVIRTIÉNDOLOS EN UN ESPECTÁCULO VISUAL DE LA COCTELERÍA PERUANA.



riencia en ello, pues Patricia creció en las cocinas de los restaurantes familiares y en el mundo de la producción audiovisual. Conoce de cámaras, lentes, iluminación. Y es chef: “Para ser ‘food stylist’ debes saber de técnicas de cocina, cómo se sirve, cómo se preparan los platos”, agrega Patricia. Al armar el plato, cóctel o bodegón, siempre debe dirigirse al ángulo de la cámara, este es uno de sus consejos más importantes.

EL GUARDIÁN DEL HIELO

Santiago Barco es fotoperiodista, pero hace ocho años encontró en las formas del hielo un nuevo objeto de deseo. Desde Hielería Espíritu crea esferas, cubos y diamantes de hielo para embellecer la presentación del cóctel y unos imponentes bloques transparentes con bodegones de ajíes congelados, botellas y hasta cabezas y colas de pescados exhibidos en restaurantes y eventos. Una de sus piezas de hielo artesanal elaboradas recientemente se pudo ver en la inauguración del restaurante de Rodrigo Fernandini.

Es una calidad de hielo más duradera, más sana y más transparente, propia de las tendencias actuales de las barras del mundo. Barco encontró en este nicho una apuesta interesante: “Tenemos hielos desde el más simple hasta el premium. Mi diferencial es que ofrezco un servicio personalizado”, comenta. Debe reunirse con los jefes de barra, tener la medida exacta de los vasos y conseguir que cada hielo encaje perfectamente incluyendo sus decorados sin chocar la nariz y, por supuesto, darle un mayor tiempo de vida a cada sorbo.

POR LOS REYES DE MAGDALENA

El punto de encuentro fue en la plaza principal de Magdalena, a unos pasos del mercado donde comenzará el recorrido. Álvaro Mendoza, creador de Taste Perú, nos invitó a vivir una experiencia cuidadosamente preparada y dirigida a disfrutar de nuestra gastronomía con todos los sentidos. Eligió un mercado como el de Magdalena para sacar a los 'pasajeros' (como él llama a los participantes) de las rutas más turísticas de Miraflores, Barranco, Surquillo o Chorrillos. Comenzamos con el jugo de lúcuma del Rey de los Jugos, seguimos con tamales Chinchana, un pan con pejerrey remojado en leche de tigre del Rey del Pejerrey, cebiche fresco de Hermes, y quedaba espacio para la papa rellena y lomo saltado de sus respectivos reyes. Al llegar a cada lugar, el guía nos cuenta la historia de cada plato o insumo. Finalizamos con un café de Chanchamayo, pero la experiencia continúa. Algo que los turistas

adoran es lo vivencial, por ello en Taste Perú los llevan en mototaxi a una casa tradicional del distrito donde enseñan a preparar desde cero un refrescante pisco sour. El cierre perfecto.

“Me interesa que sean recorridos gastronómicos con espíritu, con una historia detrás de cada propuesta. Diseñamos algo auténtico, tuve que probar muchísimos lugares. Pensando en nuevos públicos hemos creado una ruta más sofisticada por los restaurantes 50 Best”, detalla Álvaro. Actualmente, coordina con agencias de turismo, así como directamente con pequeños grupos de turistas de todo el mundo con un genuino interés en la cocina peruana. De hecho, así nació este proyecto, pues durante sus viajes por otros países muchas personas querían conocer nuestra gastronomía y le hacían muchas preguntas. Y fue así como Álvaro se encontró con una oportunidad de valorar el insumo nacional, las técnicas y recorrer los espacios junto al sabor de su gente. //



Las experiencias de Taste Perú (IG: @tasteperutours) están pensadas para turistas extranjeros, pero también se suman peruanos. Hay turistas de alto perfil que los han contactado interesados en visitas privadas a restaurantes. Otros buscan aprender a cocinar a lo peruano y terminan con una hora loca. Taste Perú tiene opciones para todos.

EL RECORRIDO POR EL MERCADO DE MAGDALENA DE TASTE PERÚ TIENE COMO DESTINO MARINO LOS FAMOSOS CEBICHES DE HERMES. LOS GRUPOS LLEGAN A UNA HORA CON Poca CONCURRENCIA PARA DISFRUTAR CON MÁS TRANQUILIDAD.



ÁLVARO MENDOZA, 'FOODIE' Y CREADOR DE TASTE PERÚ, EN LOS PASILLOS DEL MERCADO DE MAGDALENA LLEVANDO UN PAR DE PAPAS RELLENAS DE EL REY DE LAS PAPAS, NOMINADO A LOS PREMIOS SOMOS. CONTACTO AL WHATSAPP 944 567 998.



GIANCARLO SHIBAYAMA

♦ **Música**

UNA CURA PARA DEFENDER EL AMOR



EXESTRELLA DE DISNEY, CANTANTE,
COMPOSITORA Y ACTRIZ, RODRIGO SALTÓ A
LA FAMA EN 2021 CON "DRIVERS LICENSE",
UNA BALADA DE DESAMOR QUE LE VALIÓ
UN GRAMMY A LOS 17 AÑOS.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

Existe en la música pop una larga tradición de discos de ruptura: álbumes escritos desde la depresión, la ira o el simple desencanto tras el fin de una relación. Ejemplos sobran: “Rumours” de Fleetwood Mac, “Sea Change” de Beck, “Blood on the Tracks” de Bob Dylan, “Tunnel of Love” de Bruce Springsteen —probablemente el mejor disco escrito sobre un divorcio—. La lista es interminable.

Casi todos comparten un mismo ADN: un artista usando su pluma para cantar sobre su pena o ajustar cuentas con sus recuerdos. Olivia Rodrigo, de 23 años, lleva escribiendo canciones sobre rupturas desde los diecisiete, pero nunca con el grado de precisión casi clínica con el que lo hace en su tercer disco. Lo curioso es que “You Seem Pretty Sad for a Girl So in Love”, su nuevo álbum, no nació con esa intención. Una decepción amorosa la obligó a regresar al estudio y rehacer algunos tracks. Rodrigo quería hacer un disco sobre enamorarse y acabó publicando uno sobre lo que queda de uno cuando el otro se va.

Aparecido el 12 de junio, el tercer disco de Rodrigo mantiene el perfil intergeneracional que hace a su música tan disfrutable para adolescentes y para aquellos que hace rato dejaron de serlo. Como se sabe, Rodrigo posee una particular veneración por artistas de otras épocas como David Byrne, Billy Joel, Jack White y Weezer, con los que ha tocado en vivo en distintas oportunidades. De toda esa red de referencias, ninguna pesa tanto ahora como la que mantiene con Robert Smith. Su amistad con el líder de The Cure

ha dado lugar a “What’s Wrong With Me”, la primera colaboración de estudio entre ambos. El gesto es sorprendente en dos direcciones: Rodrigo nunca había compartido micrófono hasta ahora en una canción de sus discos, y Smith no es precisamente alguien que preste su voz a proyectos ajenos.

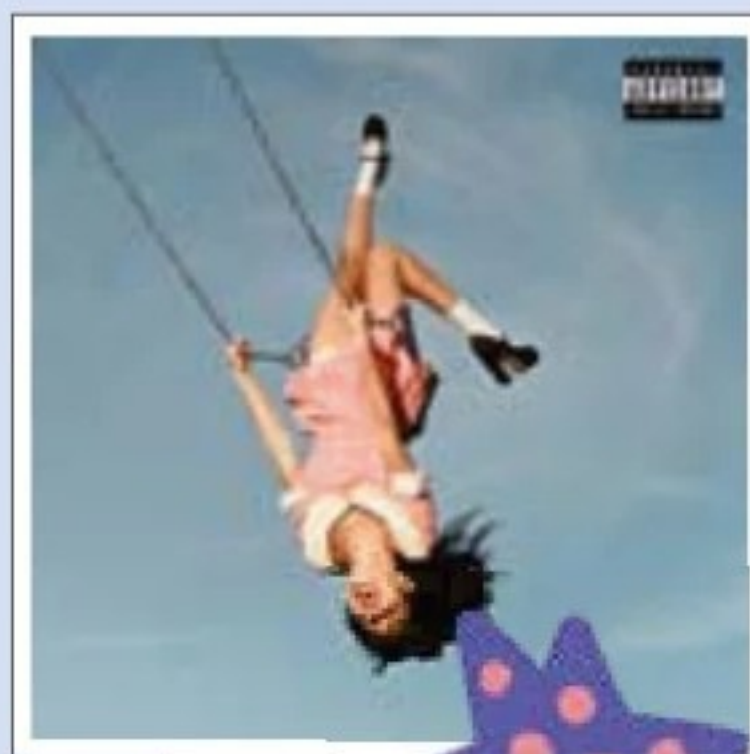
La influencia se escucha desde los primeros minutos del disco. Atrás quedaron las guitarras explosivas de “Sour” y “Guts”. Aquí, en cambio, el rumbo cambia hacia el new wave y el pop ochentero: “Maggots for Brains”, “u+me = <3” y “Expectation” se mueven entre sintetizadores brillantes, baterías programadas y guitarras con chorus que remiten a los primeros años de MTV. Hay tramos del álbum en los que Rodrigo parece más interesada en conversar con DEVO o con The Cure que con cualquier nombre del pop actual.

RODRIGO EN SUS PALABRAS

En una entrevista a la que Somos tuvo acceso de forma exclusiva, la propia Rodrigo disecciona algunos de sus tracks favoritos. Cuenta que la historia del disco empieza con “Drop Dead”, el primer sencillo, que la artista describe como el retrato de una primera cita inolvidable. “Quería capturar esa emoción, mezclada con un poco de ansiedad y esperanza por el futuro”, explica. Es, en sus palabras, “el primer paso en el viaje” que propone el álbum. Ese viaje sigue en “Stupid Song”, escrita tras una caminata al amanecer por Nueva York, donde queda registra-

da la obsesión propia de las primeras semanas de un enamoramiento. “He experimentado esa sensación de obsesión romántica algunas veces en mi vida y es algo realmente intoxicante”, dice Rodrigo. “Querer a alguien tanto que termina consumiendo todo tu día”.

Intoxicante es, de hecho, la palabra que mejor resume el álbum. A lo largo de sus canciones, el amor funciona casi como una sustancia: provoca insomnio, ansiedad, dependencia y recuerdos que sobreviven incluso cuando la relación ya terminó. Más que una colección de canciones románticas, el disco puede leerse como un estudio sobre los efectos físicos y psicológicos de estar enamorado. El quiebre llega con “The Cure”, que la propia Rodrigo señala como “el clímax del álbum”. Ahí se concentra la idea que sostiene todo el proyecto: la certeza de que el amor no siempre cura lo que uno esperaba que curara. “Es el momento en que me doy cuenta de que todas esas cosas que creía que el amor iba a solucionar, en realidad no se solucionaron”, explica. Es en ese ejercicio de introspección que Rodrigo confirma que su crecimiento artístico avanza tan rápido como su imparable ascenso comercial. //



Un disco que rompe récords

♦♦ En sus primeras 24 horas, “You Seem Pretty Sad for a Girl So in Love” acumuló más de 82 millones de reproducciones en Spotify, convirtiéndose en el disco de una artista femenina más escuchado en un solo día durante 2026. Todas sus canciones ingresaron al Top 20 Global de la plataforma y Olivia Rodrigo llegó a ocupar trece de los catorce primeros puestos del ranking estadounidense.

Con influencias que van de The Cure a DEVO, Olivia Rodrigo deja atrás parte de la urgencia emocional de sus primeros discos para mirar el amor y la pérdida con mayor distancia. El resultado es una obra más introspectiva y sorprendentemente madura.



GABRIELA BENITES

1/

En pareja.

Eliana Vizquerra y Martín Aspíllaga en el almuerzo Mollendo, celebrado en el restaurante Pálpito. Surquillo.

2/

Mirada personal.

Gonzalo García Calle-gari y Pato Velarde en la muestra "El sistema de los objetos: bodegón contemporáneo". Galería R del hotel Casa República, Barranco.

3/

Maestros del sabor.

Renzo Miñán y Aldo Vargas, presentes en el evento Imankuna, del restaurante Nina, en Miraflores.

4.



4/

Tierna.

Antonella Venini sostiene un lindo torito en la inauguración de la nueva casa de Exquisito Perú y Origen Peregrino, en Barranco.

5/

En sus marcas.

Fred Sindico, corredor peruano que ocupó el segundo puesto de la KLM Aruba Marathon, posa junto a Yanira Dávila, periodista de **El Comercio**. Aruba.



6/
Directo a la biblioteca.
Luciana Olivares y Sebastián Arcuri acompañan a Milton Vela en la presentación de su libro "Reputación bajo fuego". Librería El Virrey, Miraflores.

7/
Partidazo.
Amadeo Fon y Lissy Verástegui se dan cita en el evento "Crea tu propio estadio, estés donde estés", de Epson. San Isidro.

8/
'Hosts'.
Giancarlo Ponte, Luciano Saco y Francesco D'Angelo dan la bienvenida al almuerzo Mollendo en el restaurante Pálpito, Surquillo.

9/
De buen paladar.
Diana Kisner y Cayetana Carrillo, listas para deleitarse en el almuerzo Mollendo, organizado por Pálpito. Surquillo.

10/
Amuletos peruchos. Gonzalo Espinoza y Diego Lau se vacilan lindo en la apertura de la nueva casa de Exquisito Perú y Origen Peregrino, en Barranco.

¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?

Esríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

Experiencias **EC**

Exclusivo para suscriptores

12.



13.



FOTOS: GABRIELA BENITES

14.



16.



Alegres e imparables

KO y El Comercio continúan festejando su alianza con mañanas deportivas en su sede histórica. En una reciente cita, se impartió una clase de KO y yoga al mando de Ale Llosa. Los asistentes también disfrutaron de un delicioso desayuno y regalos.

11.



11/

Lo dieron todo.

Milagros Grijalba, Claudia Peceros y Jackie Duffoo en la KO Experience x **El Comercio**.

12/

Te mando flores.

Verónica Facho y Betty Vásquez, contentas con las sorpresas preparadas para la cita.

13/

Equipazo.

Alrededor de 50 personas se reunieron en el hall principal del edificio histórico de **El Comercio** para una mañana 'power'.

14/

Pura sonrisa.

Lynn Dejo, Soledad del Carpio y Karen Albuquerque tampoco se pierden el evento de KO x **El Comercio**.

15/

En familia.

Andrea Massaro, Daniela Massaro y Silvana Cochella no se pierden la cita deportiva.

15.



17.



20.



18.



19.



16/

¡A tope!

Desde tempranas horas de la mañana, los asistentes a la cita se pusieron en forma con una clase de KO y posterior relajación.

17/

Cafecito 'post treno'.

Rozzana Loaiza a punto de disfrutar un delicioso capuccino de Neira Café Lab, preparado por el barista Yeison Ferrer.

18/

Contentísima.

Andrea Castro fue otra de las afortunadas asistentes a la mañana deportiva en el edificio histórico de **El Comercio**.

19/

Amistad pura.

Fiorella Valenzuela, Alicia Huerta, Nicko Rivas, María José de la Puente, Evelyn Huillca, María del Carmen Carrión y Briana Cordero en la KO Experience.

20/

Recargar baterías.

María del Carmen Carrión y María José de la Puente suman energía a su mañana con las bebidas funcionales de SOS.

En portada

DEL CUADRO AL CIRCO

Con “Airosa”, estrenada esta semana, La Tarumba convierte las acuarelas de Pancho Fierro en una experiencia de circo, música y teatro. Inspirada en la historia de una trabajadora de limpieza, la temporada celebra el asombro, la memoria y a quienes suelen pasar inadvertidos.



PIERINA DENEGRI

FOTO:
ELÍAS ALFAGEME





ARTISTAS PERUA-
NOS Y DEL EX-
TRANJERO SERÁN
LOS ENCARGADOS
DE CONQUISTAR
AL PÚBLICO CON
ACTOS IMPRESIO-
NANTES, COMO
LA PELOTA DE
EQUILIBRO O LA
ESCALERA.



Qué pasaría si una noche, mientras limpias un museo vacío, los personajes de los cuadros comenzaran a moverse? ¿Si las tapadas limeñas descendieran de sus marcos para bailar entre telas aéreas? ¿Si los pregoneros y mercachifles retratados hace casi dos siglos por Pancho Fierro despertaran para invitarte a formar parte de su historia?

Esa es la pregunta con la que se juega en “Airosa”, la nueva temporada de La Tarumba. El espectáculo sigue a una joven barrendera que, en medio de una jornada aparentemente ordinaria, ve cómo las estampas del célebre acuarelista peruano cobran vida a su alrededor. Lo que comienza como una noche de trabajo se transforma entonces en un recorrido poblado de música, humor y sorprendentes actos circenses que convierten el imaginario de la Lima del siglo XIX en una experiencia viva.

Como ocurre cada año, la carpa de La Tarumba vuelve a convertirse en una puerta hacia otro mundo. Basta cruzar la entrada para que el ritmo cotidiano quede suspendido durante un par de horas. Adentro, los artistas desafían la gravedad, los músicos acompañan cada emoción en tiempo real y la pista se transforma en el escenario donde todo parece posible.

Esa capacidad de asombro es uno de los elementos que ha convertido a La Tarumba en una tradición para miles de familias. En una época en que las pantallas dominan buena parte de nuestro tiempo, el circo conserva algo extraordinario: la posibilidad

EN EL ESPECTÁCULO, LAS TAPADAS LIMEÑAS COBRARÁN VIDA PARA OFRECER UN IMPRESIONANTE ACTO DE TELAS AÉREAS.

ELÍAS ALFAGEME



GETTY IMAGES

PANCHO FIERRO CONVIRTIÓ EN PROTAGONISTAS RECURRENTES DE SUS ACUARELAS A LAS TAPADAS LIMEÑAS, QUIENES DESAFIABAN LAS NORMAS SOCIALES OCULTANDO PARTE DE SU ROSTRO BAJO EL MANTO.



La mirada de Fierro

♦♦ Considerado uno de los grandes cronistas visuales del Perú republicano, Pancho Fierro (1807-1879) retrató en sus acuarelas la vida cotidiana de la Lima del siglo XIX. A diferencia de otros artistas de su época, dirigió su mirada hacia personajes que rara vez ocupaban el centro de la historia oficial: aguateros, pregoneros, comerciantes, músicos, tapadas limeñas y trabajadores de toda clase. Su obra constituye hoy un valioso registro de costumbres, oficios y celebraciones populares, además de una mirada singular sobre el Perú que habitaba las calles mucho antes de la fotografía.

de sorprendernos colectivamente. La sensación de contener la respiración mientras un artista se eleva varios metros sobre el suelo o de aplaudir junto a desconocidos cuando un acto desafía todos los pronósticos.

La historia avanza entre personajes que saltan fuera de los cuadros, escenas inspiradas en la vida cotidiana limeña y números que reinterpretan algunas de las acuarelas más conocidas de Pancho Fierro.

LA INSPIRACIÓN

Detrás del despliegue visual y técnico existe una historia más íntima. Cuando Carlos Olivera habla de la protagonista del espectáculo, resulta difícil separar al director artístico de La Tarumba del hijo.

La inspiración para Airosa nació mucho antes de que existieran los bocetos. Nació observando a su madre. María Natalia Mendoza llegó a Lima cuando tenía apenas nueve años. Dejó atrás su pueblo natal en Chachapoyas y, como tantas otras personas que migraron a la capital, comenzó una vida marcada por el trabajo. Con el paso de los años se desempeñó como operaria de limpieza y sacó adelante a su familia siendo madre soltera de cuatro hijos.

Olivera recuerda haberla acompañado algunas veces durante sus jornadas laborales en el Centro de Lima. Mientras ella recorría las cuadras del jirón Cailloma con una escoba en la mano, él aprovechaba para descubrir la ciudad. Recuerda los teatros, las galerías, los edificios antiguos y el movimiento constante de las calles. Pero también recuerda algo más. La sensación de que las personas dedicadas a la limpieza parecían formar parte de un paisaje que casi nadie observaba.

Con los años comenzó a notar esa invisibilidad en distintos espacios.



VESTIDOS COMO TOREROS Y CON UNA ACTITUD IRREVERENTE, LOS PAYASOS DE LA TARUMBA PRESENTARÁN UN ACTO QUE, SEGURAMENTE, SACARÁ MÁS DE UNA CARCAJADA AL PÚBLICO.

ELIAS ALFAGEME

Personas que trabajaban rodeadas de gente, pero a las que pocos prestaban atención. Esa observación terminó convirtiéndose en una de las preguntas del espectáculo.

¿Qué ocurre con quienes sostienen el día a día de una ciudad sin recibir reconocimiento? La respuesta llega a través de “Airosa”. En la historia, los personajes que despiertan de las acuarelas la reconocen. La invitan a participar de sus celebraciones, la convierten en protagonista y le recuerdan algo que ella parecía haber olvidado: que su presencia importa.

Para Olivera, el gesto tiene un significado profundamente personal. Recuerda una imagen que permanece intacta en su memoria, una de sus primeras presentaciones de La Tarumba en el Centro de Lima. Él sobre el escenario. Su madre observando desde abajo, sosteniendo una escoba y con una gran sonrisa. Hoy describe esa escena como si fuera un cuadro.

“Airosa” funciona así como una carta de agradecimiento a su madre, pero también a todas aquellas personas cuyo trabajo suele pasar desapercibido. Personas que rara vez reciben aplausos pese a desempeñar tareas indispensables para la vida cotidiana. No es casual que el espectáculo se convierta en una celebración: después de todo, reconocer también es una forma de agradecer.

CUANDO LAS ESTAMPAS DESPIERTAN

La conexión entre la historia de la madre de Carlos Olivera y el universo de Pancho Fierro apareció de manera inesperada. Después de la presentación mencionada, el director cuenta que visitó una muestra dedicada al

CARLOS OLIVERA DIRIGE POR TERCERA VEZ UN ESPECTÁCULO DE LA TARUMBA, AUNQUE TAMBIÉN PARTICIPA COMO PAYASO.



FOTOS: ELÍAS ALFAGEME



Bajo la misma carpa

La pista de “Airosa” está habitada principalmente por artistas peruanos, varios de ellos formados en La Tarumba y hoy con trayectoria internacional. El elenco se completa con invitados de México, Brasil, Venezuela y Hungría, reunidos para esta temporada.

Otras acuarelas de Pancho Fierro también son inspiración. “El mercachifle” se ve en un acto de malabares; “El minué”, en un desafiante candelabro aéreo; mientras que “El farolero” se transforma en un número de mástil y percha.

LA IDEA ES DECIRLE ‘GRACIAS’ A AIROSA A TRAVÉS DE LOS PERSONAJES. [...] DECIRLE: ‘TÚ TIENES VALOR, LA CAPACIDAD DE TRANSFORMAR Y PONERLE COLOR A NUESTRA HISTORIA’

Carlos Olivera

DIRECTOR ARTÍSTICO DE LA TARUMBA



AL SON DE CAJÓN, GUITARRA, QUIJADA DE BURRO Y OTROS INSTRUMENTOS, LOS MÚSICOS LE DAN LA ATMÓSFERA PERFECTA A ESTE ENCUENTRO ENTRE PASADO Y PRESENTE.



CON RITMOS PERUANOS

La música es otro de los pilares de "Airosa". Bajo la dirección de Chebo Ballumbrosio, quien además interpreta a Pancho Fierro en escena, y un talentoso ensamble de músicos, el espectáculo incorpora ritmos como la zamacueca para construir un ambiente festivo y profundamente ligado a nuestra identidad.

acuarelista peruano. Al recorrerla, descubrió algo que lo sorprendió. Los personajes retratados por Fierro le resultaban familiares.

No eran héroes militares ni figuras de poder. Eran vendedores ambulantes, aguateros, pregoneros, músicos, comerciantes y trabajadores. Personajes que habitaban las calles y que rara vez ocupaban el centro de los relatos oficiales. En ellos encontró algo que le recordaba a su propia madre.

Ese espíritu atraviesa toda la propuesta de "Airosa". La escenografía transporta al público a una Lima antigua inspirada en las casonas que aún sobreviven. Los personajes salen de las acuarelas para interactuar con la protagonista y la música en vivo acompaña el recorrido de forma precisa.

Un papel fundamental en esa construcción lo cumple Chebo Ballumbrosio, encargado de la dirección musical del espectáculo e intérprete del propio Pancho Fierro dentro de la puesta en escena. Su presencia funciona como un

punto entre las estampas originales y esta nueva lectura circense.

Las acuarelas también encuentran nuevas formas de expresión a través de los actos. "En Amancaes" inspira un número de rueda Cyr; "Pulpería" se transforma en equilibrio sobre sillas, y "Tapadas" encuentra una traducción aérea en las telas.

Más que reproducir las pinturas, la propuesta busca imaginar qué ocurriría si esos personajes abandonaran sus marcos y volvieran a caminar entre nosotros. Quizás por eso la historia resulta tan cercana. Porque, aunque transcurre entre acuarelas del siglo XIX, habla de preocupaciones profundamente actuales.

Al final, Airosa comprende que forma parte de esa historia. Que su trabajo tiene un significado y su presencia deja huella. Y mientras las luces comienzan a apagarse, queda flotando una idea que atraviesa toda la propuesta. La de que quienes sostienen la ciudad también merecen ser protagonistas. //

♦ **Personaje**

Al ritmo

de PATRICIO

Tras la muerte de Pedro Suárez-Vértiz y de su madre, Patricio encontró en la música una forma de volver a ponerse de pie. Hoy, desde su café Disco Bar, el ex Arena Hash recibe al público entre pianos, recuerdos y canciones de épocas mejores.

TRIL CIO

**ÓSCAR GARCÍA**FOTOS:
DIEGO MORENO

Sentado frente a un piano francés de 1915, Patricio Suárez-Vértiz interpreta canciones de Elton John para el equipo de Somos. El hermoso instrumento de cola, adquirido de segunda mano hace algunos años, ocupa un lugar central en Disco Bar, el café que abrió hace un año en un sótano de San Isidro. No es la única pieza histórica en este espacio de acogedor aire clandestino. A su alrededor conviven rockolas antiguas, fotografías familiares, tornamesas vintage y una máquina italiana de espresso fabricada en 1955. Esta última es quizá su objeto favorito porque invirtió mucho en ponerla en funcionamiento. “Mi idea es que la gente entre, pueda comer, tomar y sentirse como en una cápsula del tiempo”, explica mientras reparte una ronda de espressos.

La necesidad de construir ese refugio apareció después de una seguidilla de pérdidas, cada una más dolorosa que la anterior. El primero en irse fue Pedro Suárez-Vértiz, su hermano mayor y compa-

ñero de aventuras musicales. Diez meses después falleció su madre. “Prácticamente yo ya no le encontraba sentido a la vida. Que se te vaya un hermano es bravo, pero después pasó lo de mi mamá... me pareció demasiado para poder soportarlo”. Hoy cree que ambos tuvieron algo que ver con la inesperada etapa que atraviesa al frente de Disco Bar, el proyecto que ocupa gran parte de sus días. “A veces parece que mi madre y mi hermano me bendijeron. Yo no sé cómo ocurrió todo esto”, dice mientras señala los distintos ambientes del local. “Simplemente se dio”.

UNA PASIÓN DE VIDA

Patricio nació en una familia donde el arte era una cosa cotidiana. Su abuelo, Germán Suárez-Vértiz, fue un reconocido pintor. Su padre, Hernando, escultor. Y Pedro parecía tener un talento natural para cualquier instrumento que tocara. Patricio lo observaba siempre con atención. “Yo era su hermanito menor, admirando todo lo que

él hacía”, recuerda. El bajo, el instrumento que Patricio domina, llegó gracias a un tío. Los Beatles llegaron después, impulsados por la conmoción mundial que siguió al asesinato de John Lennon en 1980. Aquella fascinación compartida terminaría moldeando el destino de ambos hermanos.

La fama apareció con Arena Hash y desapareció casi tan rápido. Cuando Pedro dejó la banda en 1993 para iniciar su carrera solista, los demás integrantes quedaron obligados a reinventarse. Patricio encontró una oportunidad. Durante un viaje a Miami descubrió la energía de la música disco y quedó fascinado. El rock de la época le sonaba demasiado melancólico; él, en cambio, quería hacer música para bailar. Así nació “Disco Bar”, el tema que le permitió construir una identidad propia lejos de Arena Hash. Pero el éxito no fue inmediato. “Recuerdo que la compuse en guitarra pensando en INXS. Y pasaron tres meses y no pasaba nada. Estaba endeudado”.

PATRICIO SUÁREZ-
VÉRTIZ ANTE UN
PIANO DE 1915 QUE
ES LA ESTRELLA DE
SU RESTAURANTE-
CAFÉ DISCO BAR
(CONQUISTADORES
333, SAN ISIDRO).



ADEMÁS DE LA MÚSICA, PATRICIO SUÁREZ-VÉRTIZ HA INCURSIONADO EN EL MUNDO DEL VINO CON UNA ETIQUETA QUE LLEVA SU APELLIDO Y QUE RINDE HOMENAJE A SU FAMILIA.

DIEGO MORENO



La historia cambió cuando la canción empezó a sonar en las discotecas de ambiente de Lima. “Ellos la adoptaron. Ahí fue que empezó todo. Cuando vi cómo bailaban, no lo podía creer. De ahí saltó a las radios. Te digo: ‘Disco Bar’ hasta ahora me da de comer”.

Pero la industria musical suele ser inestable. Con el tiempo, pese a colocar algunos singles en la radio, la popularidad disminuyó y Patricio decidió probar suerte en Estados Unidos. No fue la aventura glamorosa que muchos imaginan. Hubo años de incertidumbre y trabajos ocasionales para mantenerse a flote. Uno de ellos consistía en tocar el piano en residencias para adultos ma-

yores. Al principio era simple música de acompañamiento durante los almuerzos, las cenas o las partidas de bingo. Hasta que un día uno de los residentes se acercó con un pedido inesperado. “Hijito, ¿sería mucho pedirte que la próxima vez cantes una de Frank Sinatra?”.

Patricio aceptó el reto. La semana siguiente regresó con pistas musicales y una sorpresa. “De pronto me salió una voz que no sabía que tenía”, cuenta. A partir de entonces, dejó de ser únicamente el pianista del lugar y comenzó a desarrollar la faceta que hoy mejor lo define: la de ‘showman’. Llegaba vestido para la ocasión, con grandes anillos en los dedos, el cabello engominado y el porte

de una vieja estrella de rock, mientras interpretaba canciones de Sinatra, Elvis Presley y otros clásicos. Cada presentación en aquel hogar de reposo era un espectáculo. Para otros músicos, aquello podría haber parecido un destino menor; para él era un privilegio. “Yo sentía que a esos viejitos nadie les daba un show”, recuerda.

Ese episodio ayuda a entender quién es realmente Patricio Suárez-Vértiz. Más allá de la fama, siempre ha sido un performer. Alguien que necesita subirse a un escenario, sin importar su tamaño. “Parte de descubrir tu talento también es lanzarte”, dice. “Tienes que lanzarte. Si no te lanzas, no pasa nada”. Esa filosofía parece haber guiado cada una de sus reinenciones: el bajista de Arena Hash, el cantante de “Disco Bar”, el ‘showman’ y el anfitrión que hoy recibe al público en su propio refugio musical. Una vez al mes se sienta frente al piano de Disco Bar para interpretar canciones de los Beatles, Elton John o Charly García. La gente canta y acompaña el repertorio. Él observa la escena desde la tarima. Después de años de éxitos y caídas, parece haber encontrado un lugar donde todas las etapas de su vida conviven con naturalidad. //

ESPECTÁCULO DE FUEGO

POR:
DIANA GONZALES

Desde el inicio el fuego se abre paso. El espectáculo lo hace el chef mientras domina la candela. Aquí nadie es solo espectador, somos parte del entretenimiento. Cada plato se prepara al momento y frente al comensal, con las técnicas de la cocina japonesa.

En la experiencia Teppanyaki de Edo Sushi Bar se cocina en vivo sobre una plancha de acero caliente llamada 'teppan'; 'yaki' significa 'cocción, asado, fritura'. Los comensales se sientan alrededor del chef y se logra ver en primera fila los malabares con las espátulas que producen sonidos intensos y llaman la atención de todo el local, mientras se preparan los arroces y el salteado para el grupo sobre la plancha. Antes, como para calentar el paladar, sirven variedades de makis, ensaladas y consomé, además de las bebidas.

Junto a la preparación del arroz, se van poniendo las verduras como cebolla blanca, pimientos, espárragos, zapallito italiano. El chef va conversando con los comensales mientras el olor de las verduras asadas nos abre el apetito. También hay espacio para los juegos en esta experiencia, como uno de precisión que involucra un huevo, pero dejaremos el detalle en suspenso para que vayan y disfruten la sorpresa. Entretanto, no dejamos de comer.

Después llegan las brochetas, sabrosos cortes de carnes (láminas de asado de tira, filetes de pollo, bife angosto), langostinos, más verduras y más show. La comida parece interminable. Edo tiene varios paquetes de Teppanyaki para

Edo Sushi Bar presenta la experiencia Teppanyaki, un intercambio de sabores a la plancha entre arroces, carnes y verduras salteadas con el fuego como protagonista. Toda una función grupal en donde los comensales también son parte de ella.

SEBASTIÁN TAMAYO

EL SHOW CHEF SE ENCARGA DEL ESPECTÁCULO EN LA EXPERIENCIA TEPPANYAKI DE EDO SUSHI BAR (@EDOSUSHIBARPERU), DONDE EL FUEGO, TÉCNICAS Y SABORES SE VIVEN CON TODOS LOS SENTIDOS.



Diversión en grupo

♦♦ La experiencia Teppanyaki está disponible, previa reserva, en los locales de Plaza San Miguel (986 163 673), Jockey Plaza (977 584 548), La Rambla en calle Carpaccio 220, San Borja (977 659 716), Magdalena en Av. Juan de Aliaga 295 (977 610 960), y en calle Berlín 601, Miraflores, por orden de llegada.

4 o 5 personas como el Teppan Edo Especial, Teppan Edo, Teppan Matsu y Teppan Umi de distintos precios. Adicionalmente, la carta incluye variaciones de yakimeshi, yakisoba y hibachi con cortes de carne y frutos marinos.

Nuestro show chef le da forma de corazón al arroz antes de servirlo. ¿Será solo una expresión de amor del local de Magdalena al que fuimos o se repetirá en los demás? Ustedes lo podrán averiguar. Por ahora, informamos que estamos en los últimos días para vivir la experiencia Teppanyaki de Edo, exclusiva para suscriptores de El Comercio. Serán siete ganadores y un invitado quienes podrán disfrutar la jornada en Edo Jockey Plaza. Pueden inscribirse a través del QR impreso en esta nota. //

Participa en el sorteo por una experiencia Teppanyaki de Edo registrándote con este QR.



♦ **Día del Padre**

“MI HIJO LE PUSO COLOR A MI VIDA”

En la víspera del Día del Padre, el conductor de “Me caigo de risa” habla de Lucas, su hijo de un año y seis meses, del recuerdo de su propio padre y de cómo la paternidad le enseñó a soltar el control, a mirar lo cotidiano con asombro y encontrar en la vida familiar una felicidad que no sabía que necesitaba.

**José
Peláez**



SONIA DEL ÁGUILA

FOTO:
DIEGO MORENO



EL CONDUCTOR DE TV
JUNTO AL PEQUEÑO
LUCAS, SU HIJO,
QUIEN NACIÓ EL 15
DE DICIEMBRE DE
2024, CUANDO ÉL AÚN
CONDUCCIÓN "EL GRAN
CHEF: FAMOSOS".

J

osé Peláez habla de su hijo y el rostro se le ilumina. Desde que nació Lucas, aprendió que la paternidad empieza en los gestos pequeños. En preparar una leche temprano, cambiar un pañal, bañarlo con cuidado, verlo caminar o escucharlo decir “papá”. A puertas de celebrar su segundo Día del Padre, el conductor habla de su hijo como quien habla de una vida que volvió a empezar.

“Desde que soy papá, me he dado cuenta de que un hijo viene a darle color a la vida, a llenarla y a darle otra dimensión. También viene a retarte constantemente y a enseñarte muchas cosas de ti mismo. En mi caso, me enseñó a soltar”, reflexiona.

Lucas tiene un año y seis meses. Ya camina, dice algunas palabras, imita al perro y convierte cualquier gesto mínimo en un acontecimiento. Para Peláez, acompañar esa etapa le ha devuelto la capacidad de sorprenderse con lo simple.

“Te recuerda que vivir es un milagro, pero también que damos por sentadas muchas cosas”, asegura.

La paternidad lo encontró feliz, pero no necesariamente preparado. Antes de la llegada al mundo de Lucas, pensaba en si podría pagar el colegio, si la economía alcanzaría, si lograría ordenar su vida alrededor de esa nueva responsabilidad. Lo que no había dimensionado era las noches interrumpidas, los horarios que cambian, la casa apagada a las siete de la noche, el cansancio y esa extraña felicidad que puede aparecer incluso en medio del caos.

“Yo no estaba preparado para ser papá”, reconoce. Su esposa, dice, había profundizado mucho más en lo que significaba tener un hijo. Él, en cambio, fue

IG: @YOSOPYPELAEZ



ESCENA FAMILIAR: EL PEQUEÑO LUCAS AL LADO DE SUS PADRES, JOSÉ PELÁEZ Y ALEJANDRA DE LA FLOR. LA PAREJA COMPARTE LA AFICIÓN POR CORRER.

aprendiendo sobre la marcha. Y en ese aprendizaje descubrió también todo lo que sus propios padres hicieron por él.

“No había interiorizado todo lo que mi papá y mi mamá hicieron por mí. Ahora digo: ‘Wow, qué cantidad de cosas hicieron’”.

Lucas llegó antes de lo previsto y cambió todos los planes. Su esposa tenía programada una cesárea porque el bebe venía en posición podálica, pero ambos querían evitar elegir la fecha de nacimiento. Mientras tanto, en “El gran chef: famosos” se emitía un episodio dedicado al ‘baby shower’ de Peláez. Esa misma noche, él tenía un matrimonio de una pareja de amigos. Era, de algún modo, su última fiesta antes de convertirse en padre.

Entonces sonó el teléfono. Su esposa le dijo que era mejor que regresara, que se sentía diferente. Él pensó que podía ser una falsa alarma, pero volvió lo más rápido que pudo. Al llegar a la clínica, encontró a su esposa monitoreada y poco después el médico le dio la noticia: Lucas nacería esa misma noche.

“No estaba preparado para que me

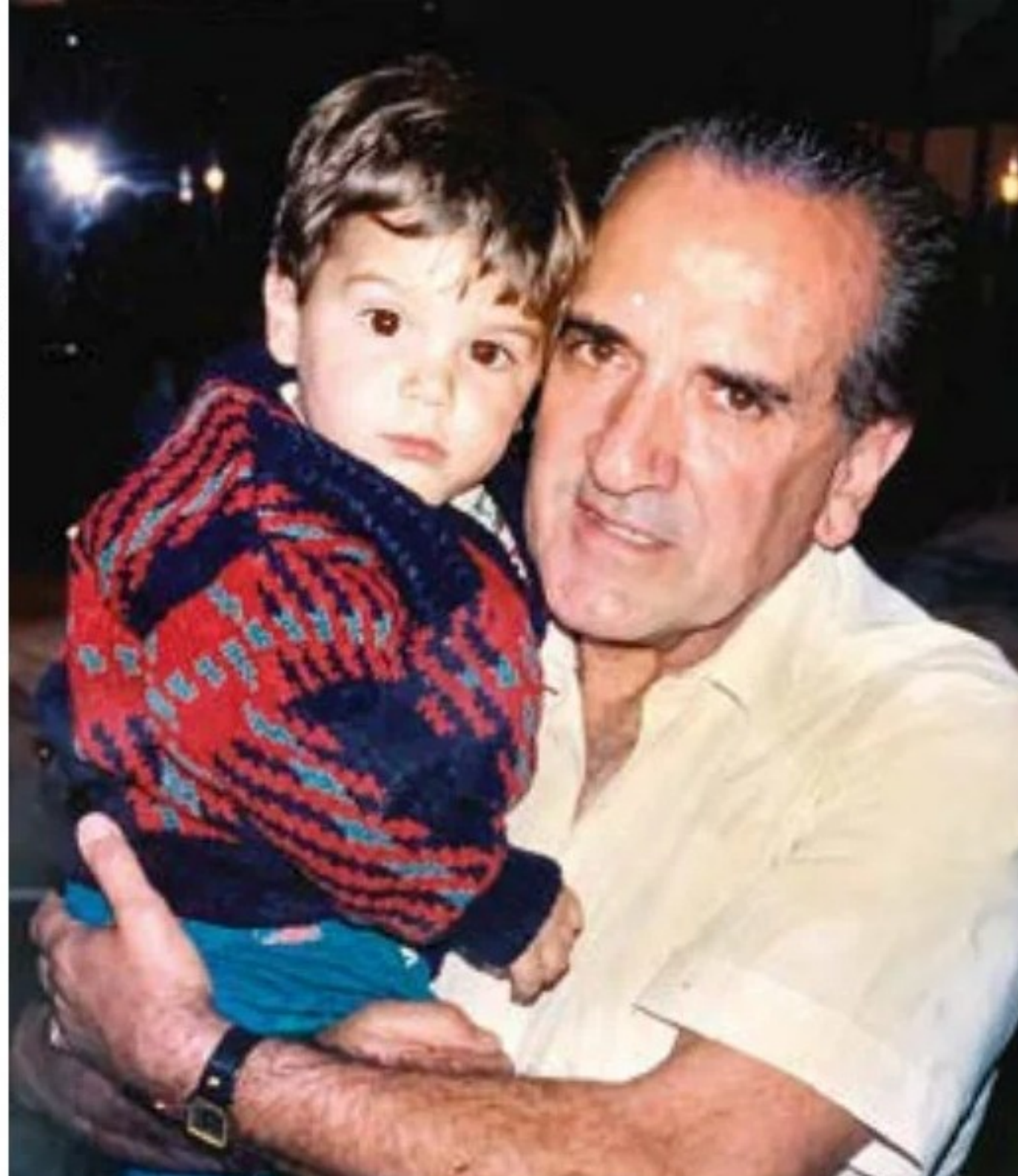




*MI PAPÁ ERA MUY
BESUCÓN. Y AHORA
YO NO PUEDO PARAR
DE BESAR Y ABRAZAR
A MI HIJO [...]. LA VIDA
DEL HOGAR Y LA VIDA
EN FAMILIA ME HACEN
MUY FELIZ*

José Peláez
CONDUCTOR DE TV

ARCHIVO PERSONAL



EL CONDUCTOR EN UNA
POSTAL DE ARCHIVO
CON SU PADRE,
JOSÉ MANUEL, UNA
FIGURA CLAVE EN SU
HISTORIA PERSONAL
Y EN LA FORMA EN
QUE HOY ENTIENDE LA
PATERNIDAD.

PELÁEZ CONDUCE
ACTUALMENTE "ME
CAIGO DE RISA",
NUEVO FORMATO DE
ENTRETENIMIENTO
DE LATINA.

LATINA



dijeran eso", recuerda con una sonrisa. Así empezó su vida como padre: de golpe, sin ensayo.

Ver nacer a su hijo, dice, fue lo más cercano a un milagro que ha presenciado. "De la nada sale una persona con la que vas a estar conectado el resto de tu vida", reconoce. Desde entonces, todo parece tener otro peso. "Cuando veo a mi hijo reír, siento que no importa absolutamente nada más", agrega.

AMOR HEREDADO

La llegada de Lucas también lo conectó con la memoria de su propio padre fallecido. Peláez fue hijo único y recuerda una infancia marcada por el amor y la presencia paterna. Su padre fue un hombre bondadoso, cariñoso y muy presente, aunque también cargó una historia difícil.

"Mi papá fue preso político en Cuba mucho antes de que yo existiera. Estuvo 12 años preso, antes de conocer a mi mamá, y eso dejó secuelas. Después sufrió depresiones. Yo lo veía llorar con cierta facilidad; de pronto lo encontraba en la cama, llorando. También tuvo cáncer y un infarto cerebral. Hubo una parte dura y retadora en nuestra vida, pero aun así siento que tuve una infancia muy bonita y llena de amor", detalla.

De su padre heredó, sobre todo, el amor físico, la presencia, el abrazo. De niño, tanta demostración podía

incomodarlo. Hoy entiende de dónde venía. "Mi papá era muy besucón. Y yo no puedo parar de besar y abrazar a mi hijo", confiesa.

Esa necesidad de estar presente también lo llevó a ordenar el trabajo de otra manera. Cuando nació Lucas, Peláez tenía licencia de paternidad, pero decidió cerrar primero la temporada de "El gran chef" y luego tomar un tiempo para concentrarse en su familia. Después vinieron proyectos más manejables, trabajos independientes, redes, podcast. Necesitaba ver crecer a su hijo sin sentir que el tiempo familiar quedaba siempre en segundo plano.

Ahora, con su regreso a la pantalla en "Me caigo de risa", Peláez reconoce que la paternidad también le enseñó a trabajar de otra manera. El formato exige juego, improvisación y soltar el control, algo que hoy enfrenta con más naturalidad desde que Lucas llegó a su vida.

Esa misma capacidad de soltar atraviesa también su segundo Día del Padre. El primero lo encontró todavía cerca del nacimiento, entre el asombro y el aprendizaje inicial. Ahora Lucas ya camina, habla y empieza a construir con él una complicidad nueva.

"La vida del hogar y la vida en familia me hacen muy feliz", dice. Y en esa felicidad simple, José Peláez parece haber encontrado algo más que una nueva etapa. Encontró el color que no sabía que le faltaba a su vida. //



"Me caigo de risa" se emite por Latina de lunes a sábado a las 9 p.m.

♦ **Deporte**

COMPAÑEROS DE RUTA



POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

Desde el Morro Solar y el Valle Sagrado hasta los circuitos extremos de los Alpes europeos, Diego y Pacífico Sarmiento han recorrido el mismo camino sobre dos ruedas. Padre e hijo comparten una pasión que los ha llevado a crecer juntos siguiendo la misma ruta.

El viento golpea con fuerza en el Morro Solar. Desde lo alto, Lima se extiende hasta perderse en la neblina, mientras decenas de ciclistas recorren senderos de tierra y piedra. Es uno de los puntos más concurridos para la práctica del downhill en la capital, un lugar donde la velocidad y la técnica se ponen a prueba en cada descenso. Entre ellos están Diego Sarmiento (39) y Pacífico Sarmiento (10). Padre e hijo comparten algo más que el apellido: una pasión que los ha llevado a recorrer parajes extraordinarios y a compartir incontables aventuras sobre dos ruedas.

Esta historia empieza mucho antes de que Pacífico se subiera a una bicicleta. Diego tenía apenas

BETO SANTILLÁN





DIEGO Y PACÍFICO SARMIENTO EN EL MORRO SOLAR, UNO DE LOS PRINCIPALES PUNTOS DE ENCUENTRO PARA LOS AMANTES DEL DOWNHILL EN LIMA.

DIEGO MORENO

seis o siete años cuando uno de sus amigos del parque apareció con una pequeña moto. Era Alejandro Bulos, hijo de Iván Bulos Velikopoljsky, una leyenda del motociclismo latinoamericano. Aquel encuentro despertó una fascinación que nunca desapareció. Como no tenía la posibilidad de tener una moto propia, encontró en la bicicleta una forma de acercarse a esa sensación de libertad y velocidad. Pasaba los días haciendo saltos improvisados, recorriendo parques y buscando cualquier excusa para seguir pedaleando.

A los nueve años, participó en una carrera de cross country en Santa María del Mar. Aquella experiencia, recuerda, le abrió por completo los ojos al mundo del ciclismo. El punto de quiebre llegó en 2002, cuando probó el downhill por primera vez. La experiencia lo atrapó desde el primer momento: apenas semanas después ya estaba compitiendo en Pachacámac, en el cerro del Prado, uno de los escenarios más tradicionales de este deporte en Lima.

Para Diego, el downhill significa conexión con la naturaleza, desconexión de la rutina y una comunidad de amigos repartidos por toda Latinoamérica. Su afición lo llevó a competir en eventos internacionales, alcanzar finales en los urbanos de Red Bull y obtener un subcampeonato mundial en el circuito Medieval Lands celebrado en el Perú en 2009. Más adelante, decidió aportar al crecimiento de la disciplina organizando el Santísimo Downhill, una competencia que desde hace más de una

década reúne a corredores de distintos países y que este año se realizó en abril.

Cuando habla de los mejores lugares para practicar downhill en el país, Diego menciona inmediatamente el Valle Sagrado de Cusco, considerado uno de los destinos más importantes del mundo para el ciclismo de montaña. Pero también destaca una zona menos conocida: la meseta andina de Piura, entre Canchaque, Morropón y Huancabamba. Allí, rodeado de vegetación y antiguos caminos conocidos como culuncos, ha encontrado algunos de los paisajes más impresionantes que ha recorrido en su vida.

EL CAMINO CONTINÚA

Pacífico heredó el nombre de su abuelo y la misma pasión que su padre. Diego le regaló una bicicleta sin pedales cuando tenía apenas dieciocho meses. Nunca más quiso bajarse.

Por estos días, Pacífico pasa casi toda la semana sobre una bicicleta. Además del downhill, practica bicicross y motocross. Sigue de cerca las noticias de la industria, conoce a los pilotos más importantes del circuito y conversa con su padre sobre lanzamientos, equipos y competencias. El deporte se ha convertido en un lenguaje común entre ambos.

Los resultados también lo acompañan. A su corta edad ya suma tres medallas panamericanas y tres victorias en fechas continentales. Este año, además, afrontará uno de sus mayores desafíos al competir en Austria y República Checa, escenarios donde se reúnen los mejores talentos juveniles del mundo y donde los equipos profesionales observan de cerca a las futuras promesas.

Mientras el sol cae sobre el Morro Solar, Diego mira a su hijo prepararse para otra bajada. Lo importante, dice, es que disfrute cada descenso. Después de todo, más allá de las medallas y los podios, el downhill les ha regalado algo difícil de encontrar: la posibilidad de recorrer juntos la misma ruta. //

ENTRE MONTAÑAS, DESIERTOS Y SENDEROS DENTRO Y FUERA DEL PAÍS, PADRE E HIJO HAN ENCONTRADO EN LA BICICLETA LA MEJOR FORMA DE ACUMULAR KILÓMETROS, AVENTURAS Y RECUERDOS COMPARTIDOS.

A toda rueda

♦♦ Diego Sarmiento es fundador de Bike Shop, una tienda especializada en ciclismo de montaña que distribuye bicicletas, equipamiento y algunas de las principales marcas internacionales del sector. Ubicada en Miraflores, se ha consolidado como uno de los referentes del MTB en el país. Más información en el Instagram @bikeshop.lima y la web www.bikeshop.pe.

♦ Sociedad

Visitamos la oficina de Braille Perú y nos encontramos con un equipo humano y profesional que supera cualquier obstáculo impuesto por la sociedad, demostrando en cada paso que ser una persona con discapacidad visual no es un impedimento para trabajar y cumplir sus sueños, como todos.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
RICHARD HIRANO

Por un país accesible



MARGARITA PELAYO (26), MARÍA FERNANDA COVEÑAS (23) Y BRIAN MÉNDEZ (34) SON PARTE DEL EQUIPO DE BRAILLE PERÚ (@BRAILLEPERU). LOS TRES SON PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL. NOS MUESTRAN LOS PRODUCTOS QUE OFRECEN EN SU OFICINA, EN VILLA EL SALVADOR.

La mayoría de personas sale de casa sin pensar si podrá subir a un bus, leer el menú de un restaurante o desplazarse por una vereda sin encontrarse con un poste y golpearse. Para muchas personas con discapacidad, en cambio, esas acciones tan cotidianas implican enfrentar barreras que otros ni siquiera perciben.

“Los problemas de la discapacidad no están en la persona, están en el entorno”, reflexiona Margarita Pelayo, de 26 años. Ella se encarga del área de Educación en Braille Perú, una organización ubicada en Villa El Salvador con la misión de mejorar la accesibilidad y calidad de vida de las personas con discapacidad visual a través de soluciones innovadoras y eficientes para lograr su autonomía en cualquier espacio. Margarita no ve por un ojo desde los 12 años y en el otro ha perdido casi toda la visión, pero el trabajo no espera. Se encarga de las capacitaciones, difusión del braille, gestiona cursos y talleres con universidades, bibliotecas, hace todo lo que tenga que ver con incentivar la inclusión educativa, así como educar a la ciudadanía en general sobre temas de discapacidad visual.

La encontramos en su oficina acompañada por Brian Méndez Flores (34), un ingeniero de sistemas a cargo de las tecnologías accesibles; y María Fernanda Coveñas (23), responsable del área de Comunicaciones y de todos los videos de las redes sociales. Ambos tienen discapacidad visual y ningún impedimento para desarrollar sus labores con resultados óptimos. Para programar, Brian maneja herramientas de inteligencia artificial como Claude y Copilot. Si necesita información menos especializada, acude a Gemini o a ChatGPT, como también lo hacen muchas empresas: “Si se preguntan cómo usamos la computadora, pues instalamos un lector de pantalla llamado Jaws. Ese lector de pantalla emite, a través de una voz, todo el proceso que voy realizando mientras uso el teclado”. Nos muestra cómo funciona: mientras Brian va navegando en su laptop, una voz robótica a gran velocidad lee cada lugar donde se va situando en la pantalla. Para que nosotros podamos entender la voz robótica, le baja la velocidad, pero



su oído está absolutamente acostumbrado. Nos cuenta que una de sus labores es analizar páginas web de empresas para determinar si son accesibles y brindar un informe. El ingeniero enfatiza que las empresas muchas veces no quieren contratar a personas con discapacidad visual porque piensan que son un problema y representan mayores gastos. Sin embargo, con un lector de pantalla como Jaws responder correos electrónicos o elaborar informes es tan normal como para cualquier trabajador.

¿PROFESIONAL AUDIOVISUAL SIN VER?

Suena increíble, pero María Fe es una profesional en audiovisuales, edita audios y crea los guiones de los videos de las redes de Braille Perú. Sin un lector de pantalla y un espacio organizado no podría desarrollarse tranquilamente, no por la discapacidad, sino por el entorno. “Todos los productos que tenemos en Braille Perú nos dan autonomía e independencia”, señala la comunicadora. En su tienda ofrecen productos básicos que requiere cualquier persona con discapacidad visual para pasar el día a día. Entre ellos están

RESTAURANTES Y SERVICIOS TURÍSTICOS DEBERÁN TENER UN PORCENTAJE DE CARTAS E INFORMACIÓN IMPRESA EN SISTEMA BRAILLE PARA LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL.



Los productos de Braille Perú se pueden comprar desde la página web brailleperu.pe, al WhatsApp 982 202 792 o en sus redes sociales como Instagram y TikTok @brailleperu. También es posible solicitar servicios como impresiones y capacitaciones.



EL DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA EL REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE LA PERSONA CON DISCAPACIDAD, PUBLICADO EL 8 DE ABRIL, PROMUEVE EL DERECHO A LA ASISTENCIA PERSONAL PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA.

los detectores de líquidos que evitan derrames de agua y quemaduras; termómetros que miden la temperatura corporal y la glucosa; balanzas con altavoz; bastones inteligentes que hablan; licencias y softwares para computadoras; teclados para personas con baja visión y dificultades motoras; hasta juegos de mesa como UNO y pelotas con sonido, garantizando la inclusión en el deporte. Son más de 400 productos que se pueden pedir online y por redes sociales.

SABOREAR LA CARTA

Otro de sus principales servicios es generar señaléticas y la impresión de libros en braille. Recientemente, han crecido los pedidos de impresión de cartas de menú para restaurantes tras la publicación del Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley 29973, Ley General de la Persona con Discapacidad, publicado el 8 de abril. En este se exige, progresivamente, que los restaurantes y servicios turísticos cuenten con información en braille, incluyendo las cartas. De esta manera las personas con discapacidad visual podrán leer por sí solas lo que quieren comer, comparar precios,

conocer la descripción del plato y antojarse. Es un mínimo de dignidad. Margarita considera que es una gran ventaja: “Cuando publicamos el video sobre los menús en braille, muchas personas comentaban que no eran necesarios, que el mesero lo podía leer o que debíamos ir con alguien que lo haga. Qué bueno que por fin sea obligado por ley y ya no tengamos que estar dependiendo de otras personas cuando vamos a los restaurantes”. No es difícil ponerse en los zapatos de los demás: se llama empatía. Mostrando esta realidad, el equipo de Braille Perú está impactando profundamente en la sociedad. //

Cambios progresivos

♦♦ La Sociedad Picantera de Arequipa ha iniciado la implementación de cartas en braille de sus picanterías. Andrea Quevedo, tesorera de la Junta Directiva de la sociedad, nos detalló que, a la fecha, La Nueva Palomino y La Cau Cau cuentan ya con sus cartas inclusivas.

♦♦ El Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley 29973, Ley General de la Persona con Discapacidad, señala beneficios y reconocimiento a los familiares cuidadores de las personas con discapacidad, el derecho a un asistente personal, además de accesibilidad a la información de servicios turísticos y de restauración.

♦♦ Promueve una mayor participación ciudadana de las personas con discapacidad en las entidades del Estado.

♦♦ La aplicación Brailito, desarrollada por Braille Perú, está diseñada para aprender escritura braille desde el celular, de manera sencilla y divertida. El lanzamiento oficial será el 27 de junio, a las 3 p.m., en la Unión Nacional de Ciegos del Perú. También pueden aprender las personas que ven.

Astrología



Aries

La energía semanal te invita a revisar tu relación con el dinero y el cuerpo. Algo sana. Dale espacio a ese proceso y confía en lo que estás construyendo.



Tauro

Es momento de reconocer cuánto vales. Suelta esa historia antigua que te achica. La energía de la semana te pide un paso concreto hacia algo que llevas tiempo postergando.



Géminis

Pausa, respira, cierra lo que ya no va. Este mes es para procesar en silencio. Lo que siembres hoy florecerá pronto con más fuerza de lo que imaginas.



Cáncer

Tu momento llegó. El cielo está de tu lado: nutre lo que amas, confía en lo que sientes y ábrete a recibir. Mereces todo lo que está viniendo.



Leo

Ya no basta con querer, hay que moverse. Este mes te pide coherencia entre lo que dices y lo que haces. Da ese paso que tanto has evitado.



Virgo

Hay algo que te llama el alma y que has ignorado por ocuparte de todo lo demás. Este mes es para escucharlo. Suelta el control y confía un poco más.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Tiempo de cambios

Junio es un mes que desde ya tenemos que aprovechar, porque julio traerá inicios decisivos para muchos, pero también una narrativa colectiva que se va a complejizar.

El 21 comienza la temporada Cáncer y, con la llegada del solsticio de invierno oficial, el Sol ingresa en este signo y forma buenos aspectos con Quirón en Tauro. Quirón es el asteroide de la sanación profunda, y en Tauro nos habla de sanar nuestra relación con el cuerpo, con la tierra y con lo que nos da seguridad. Un mes que comienza centrado en darnos estabilidad emocional y material.

El 24, el Sol en Cáncer forma buenos aspectos con el Nodo Norte en Piscis. El Nodo Norte es la dirección hacia donde el alma colectiva está evolucionando, la brújula de nuestro propósito más elevado. Una energía muy fértil: dale tiempo y energía a eso que amas y que llama a tu alma.

El 25, Venus en Leo forma buenos aspectos con Saturno en Leo. Una combinación que pide acción verdadera: moverse de lo familiar, salir de las maneras conocidas de hacer las cosas.

No basta con desear, hay que atreverse y trabajar de forma constante. //

LA CÉLEBRE ACTRIZ AUSTRALIANA-ESTADOUNIDENSE NICOLE KIDMAN CUMPLE HOY 59 AÑOS.



Libra

El cielo te invita a mostrarte tal como eres, sin filtros ni actuaciones. Sanar cómo te presentas al mundo es tu gran tarea este mes. Tu autenticidad es la clave.



Escorpio

Algo en ti está listo para cambiar: una creencia, una forma de ver la vida. No le tengas miedo a esa transformación. Del otro lado hay mucha más libertad.



Sagitario

El mes toca tus vínculos más cercanos. Es tiempo de ser honesto contigo mismo sobre lo que das y lo que recibes. Las intenciones bonitas ya no alcanzan.



Capricornio

Lo que has construido con tanto esfuerzo está a punto de dar frutos. No te rindas ahora. Sigue adelante.



Acuario

Tu cuerpo y tus hábitos piden atención. No tiene que ser un cambio radical: pequeños ajustes consistentes hacen toda la diferencia. Empieza por lo más simple.



Piscis

Lo que sientes, creas y compartes tiene un impacto mayor del que crees. Confía en tu intuición y en el camino que estás recorriendo. Después de varios baches, ten fe en que las cosas van a mejorar.

Test de Proust

“Me gustaría ser superhéroe para proteger a la humanidad”

El carismático dragoncito regresa al circo con La Casa de Timoteo, junto al Profesor Otto. Irá del 9 de julio al 30 de agosto en Megaplaza de Independencia. Entradas por Teleticket.

Timoteo



ALEJANDRO ORDÓÑEZ

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Jugar con mis amigos.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

La felicidad perfecta es cuando estoy con mi familia jugando charada.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Ser travieso, juguetón y divertido.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Soy un glotón insaciable.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Que me olviden. ¡Sería horrible!

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Mis colores y mis ojos que nunca se cierran.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Que se crean perfectos.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

¡De la refurinfunflay!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Permanecer en los corazones de varias generaciones.

¿En qué ocasiones mientes?

Algunas veces cuando digo que empiezo mi dieta el lunes.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando como un pan con chicharrón en la chicharronería de la esquina.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

El haber podido entrete-*

ner a los niños de los 90 todos los sábados desde las 9 de la mañana hasta la 1 de la tarde a través de las pantallas de América TV y así calar en sus corazones hasta hoy.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Recuerdo un reloj que mi papá Teo me regaló. Todavía hace tik tak tok en mi corazón.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La honestidad y la humildad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Me gusta la pregunta. Con el fantástico Topo Gigio.

¿Cómo te gustaría morir?

No me gustaría morir. Es más, no me pienso morir... ¡He dicho!

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

¡Dije que no quiero morir! Bueno, si muriera, elegiría volver a ser un dragón de peluche.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Convertirme en un superhéroe para proteger a la humanidad.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Hans Christian Andersen porque escribió montones de cuentos maravillosos.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Los que deciden que pueden terminar con la vida de otro por poder. //

Un detalle pensado para él.

Hoy es el último día para encontrar el regalo que va con papá, desde moda hasta sorpresas especiales, con los beneficios de tu suscripción a El Comercio.


LA CANASTERÍA

Hasta
60% dto.
en regalos seleccionados

M B I

40% dto.
en prendas seleccionadas
de la temporada

NORMAN & TAYLOR

Hasta
30% dto.
en ropa de la
temporada vigente

Life is a long weekend
 **RKF**
ROCKFORD The Outdoor Experience

25% dto.
en toda la web

 **Columbia**

25% dto.
en toda la web


SORPRENDE LIMA

20% dto.
en toda la colección
Día del Padre



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho +

Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y idescárgala ya!



EL COMERCIO PRESENTA

PREMIOS *Somos*

¡SIGUE VOTANDO!

Tus restaurantes favoritos podrían llevarse el gran reconocimiento que se merecen.

01



Escanea el código QR

02



Elige a tu restaurante favorito

03



Y finalmente, ¡emite tu voto!

GANA UN
TV DE 75"



¡HAZ QUE TU FAVORITO TRIUNFE
y ayúdalos a tener el reconocimiento que merecen! *(No es necesario ser suscriptor)*

VOTA AHORA



Auspiciadores: **Bac^{us}**

**FINCA
ROTONDO**

INTIPALKA

Empresa Editora El Comercio S.A. - RUC: 20143229816

Revistas.PeruRadio.net.pe